LE VINTI GIORNATE DELL'AGRICOLTVRA, ET DE' PIACERI DELLA VILLA,

Di M. Agostino Gallo,

Nouamente ristampate:

CON LE FIGVRE DE GL'INSTROMENTI pertinenti; Et con due Tauole, vna della dichiaratione di molti vocaboli, & l'altra delle cose notabili.

CON PRIVILEGII.

IN VENETIA, Appresso Camillo Borgominerio, Al Segno di S. Giorgio. MDLXXXIIII.

AL SERENISSIMO,

ET MAGNANIMO PRENCIPE

EMANVEL FILIBERTO,

DVCA DI SAVOIA.

AGOSTINO GALLO.

APOI CHE io intesi, Serenissimo Prencipe, con quanta benignità fosse da vostra AlteZZa accettata, & letta questa mia humil fatica, che presentai tosto che fu stampata ad alcuni principali Signori della Corte sua: Et ch'io fui medesimamente informato, che fra l'altre sue virtù, ella prende grandissima dilettatione dell'Agricoltura, mi nacque subito un'ardente desiderio di consecrarle (come faccio al presente) questa nuoua mia editione delle vinti Giornate; sì per mostrarle qualche segno della diuotione mia verso di lei, & di gratitudine per questo suo tanto fauore; & sì ancora, perche dalla luce del suo glorioso nome possa esser'illustra-

ta questa mia oscura opera. La quale se non è degna per altro, di peruenire a così honorate mani, parmi almeno, che il suggetto di quella possa coprire gli altri suoi molti difetti: Poi che lo studio della Agricoltura è tanto nobile, & degno, che egli merita d'essere amato, & pregiato (come fu sempre in ogni secolo) da ogni saggio, & valoroso Prencipe al par di qualunque arte, ò scientia honorata. Conciosia che se tutte le arti, & scientie sono state ritrouate, accioche ò giouino al corpo, ò dilettino all'animo, parmi, che questa dell'Agricoltura le comprenda separabilmente tutte due: percioche quanto alla prima, chi non sà che il Mondo perirebbe quando non si fosse essercitata di continuo, & con ogni diligentia, da noi mortali? Quanto poi alla seconda, qual'è quello così rozzo, che non se inuaghisca della tanta diuersità di herbe, di frondi, & di fiori, di frutti, & d'altri infiniti effetti ammirabili, che ella ci dona tuttauia, & con grandissimo contento nostro? Oltra che ci và eleuando l'intelletto alle speculationi naturali, & sopranaturali tanto, che lo conduce alla consideratione di colui, dal quale la vita, i costumi, le scienze, & istessa Natura hanno dependentia. Di qui è, che si come l'huomo che non ha alcuno spirito di amore verso quest'arte nobilissima, non pare veramente huomo, poiche manca di quello, donde la vita, & la felicità humana deriuano; così chi se ne diletta sommamente, & ne hà più che mezana cognitione, può essere stimato in molte parti, più che huomo. Hora se la cognitione dell'Agricoltura è di così gran lode, & di così gran splendore nelle persone di grado priuato, quanto maggiormente sarà illustre, & diuina ne i Prencipi constituiti in dignità suprema? Non è adunque marauiglia, se vostra Altezza, come prudentissimo Prencipe, gradisce tanto questa così nobile, & così compiuta professione; dalqual diletto, sì come la vita sua santamente possede quelle rare doti, che dal benigno Cielo in gratie le sono state concesse: così li stati suoi fortissimi, & copiosissimi di ogni commodità, & giocondità diuengono ogn'hora più belli, & più abondanti di tutti quei doni che si possono desiderare. Et questo auuiene, perche la Sauoia, il Piemonte, è gli altri stati si sforzano d'imi-

tare

tare il loro ſingolar Prencipe, come conceduto ad eſſi per gratia di Dio: Ilquale non ſolamente è adornato di valore, & di ſcientia militare, ma etiandio di così eccellente ſtudio, quanto ho moſtrato eſſer quella dell'Agricoltura. Di quella ne fanno chiaro teſtimonio le ſue molte vittorie, & le eſpugnationi dei luoghi ineſpugnabili in Francia, & altroue con tanta ſua gloria, che hà oſcurato quella de' più grandi Guerrieri antichi, & moderni. Et da queſto naſce la ſicurezza & la bellezza de i ſuoi Stati feliciſſimi: Percioche doue è copia di huomini valoroſi, guidati, & retti da Prencipe forte, giuſto, magnanimo, & ſaggio; & doue è abondantia di quelle coſe, che ſono il mantenimento de i populi; quiui ſi può dire che ſia la ſtabilità, & l'ornamento de gli ſtati. Lequali doti, & conditioni tanto ſono particolari di voſtra Altezza, de' ſudditi, & de i fortiſſimi paeſi, che emulando ella con generoſa concorrentia la gloria di quel grande & perfetto Rè Ciro tanto celebrato da Xenofonte, vuol che i ſuoi popoli all'arte della guerra congiunta con lo ſplendore delle lettere, & allo ſtudio dell'Agricoltura, ſiano inclinati; premiando & eſſaltando (come faceua il detto Rè) chi, ò nell'vna, ò nell'altra acquiſti eccellentia: Di maniera, che i paeſi, & gli ſtati per virtù di Voſtra Altezza, vſciti da quelle anguſtie & calamità, doue la lunghezza delle guerre, & la dura ſeruitù de i Principi foreſtieri gli haueuano condotti, ſi allegrano per eſſere poſti in ſomma felicità, & ſperano di douer lunghiſſimamente godere la gran bontà del loro Prencipe con le altre molte virtù, che non ſi partono mai dal diuino animo di ſua Altezza. La giuſtitia eſſemplariſſima, la carità verſo i popoli, la protettione di tutte le valoroſe perſone, l'ardente amore che moſtra a i profeſſori delle ſcientie; & ſopra tutte l'altre, quella virtù, che non fu mai operata nè conoſciuta da Ciro (laqual'è poi il fondamento di tutti gli Stati) la Religione Chriſtiana, dellaquale voſtra Altezza è talmente affettionata, anzi infiammata à conſeruare & ampliare ne i ſuoi popoli, che ella non ceſſa mai di ridurre al vero culto, & all'vbidientia della

 San-

Santa Chiesa Romana tutti coloro, che per propria iniquità & ambitione han voluto allontanarsene. Attione veramente dignissima & santissima del Serenissimo & Christianissimo Prencipe Emanuel Filiberto, ilquale non solamente è meriteuolissimo successore de gli Stati de gli antichissimi Auoli: ma ancora è prontissimo ad esponere la vita propria per difensione della Santissima Fede, come fecero essi. I quali, fra le loro gloriose imprese due volte saluarono dalle mani de gl'infedeli Rodi, & Constantinopoli: onde di commune consenso de' Prencipi Christiani ottennero l'insegna di Christo, cioè la Croce bianca in campo vermiglio, laquale da loro in beneficio della Santa Fede, con molta felicità fu sempre spiegata. Oltra che da questa Christianissima difesa ne nacque ancol'origine di quella Illustrissima schiera di Caualieri honorati della Annontiata, instituiti da Amadio Sesto per memoria di tanta Religione, col motto espressiuo della fortezza del primo Amadio, che tenne Rodi. Per queste tante virtù, & gratie singolari hauute dalla cortese mano del supremo donatore Iddio, certo è che in vostra Altezza non restaua piu che potersi desiderare in questo mondo per l'assoluta felicità sua, fuor che due cose, dellequali l'infinita sua bontà così ben l'ha poi prouista, & contentata. La prima è la santissima vnione della Serenissima Madama Margherita di Valois con la persona sua: percioche se mai fu alcun secolo illustrato dal valore, & dallo splendore delle gran Dame: il nostro da lei tanto riceue di gloria, che adombra quella di tutti i passati. Nè tanta è la grandezza di lei per esser figliuola del maggior Rè, che hauesse mai la Francia, sorella del più bellicoso che conoscesse le armi, & Zia di quello che con la sua prudentia ha ripieno gli animi de gli huomini in questa tenera sua età di grande speranza: quanta per le virtù di lei, che in ogni scientia, & in ogni facoltà è giudiciosissima, & essercitatissima: per dir di tante altre che vnitamente in quel diuino animo sono accolte. Et la seconda l'hauer moltiplicato così santa, & così famosa prole, con donar loro per particolar gratia il Serenissimo Carlo Amadio

dio

dio Prencipe di Piemonte per figliuolo, la cui grandezza di spirito, & di concetti grandi in questa tenerissima età è così sublime che chiaramente lo vediamo il viuo Ritratto; non pur della imagine, ma delle virtù, & dello splendore de i serenissimi suoi Progenitori. La onde per concludere, serenissimo Prencipe, non è merauiglia se io acceso dalla chiara fama di tanti meriti, di tante virtù, & di tanti splendori, mi son mosso a dedicar (come ho detto) a vostra Altezza questa opera mia: non perche io stimi che sia per apportarle diletto, ò giouamento alcuno, poiche è composta da così rozzo Auttore, & ripiena di quei documenti, che da lei sono conosciuti, & posti in prattica meglio, che non gli ho saputi spiegare: ma accioche la fatica mia sia inalzata, & illustrata dal fauore del suo alto, famosissimo & chiaro nome, la doue non può da se medesima peruenire: & accioche ancora il mondo conosca che essendo la professione della Agricoltura abbracciata, stimata, & hauuta per molto cara da così alto Prencipe, racquisti quello splendore, che conseguì già dal primo Institutore, che fu il sommo Iddio, & dal primo operator che fu Adamo. Spero adunque sotto così gran Protettore, vedere a guisa di Fenice ritrouata questa antica, & benignissima Madre: Laquale, allegrandosi d'esser ritornata in gratia de' suoi nobilissimi & generosi figliuoli, secondo che fu al tempo del felice Imperio di Roma, sarà tanto piu liberale da qui innanzi a farci copia de' frutti suoi, quanto pare che per molti anni a dietro, quasi sdegnata di così graue ingiuria fattale da' Signori, & da i Nobili, ella sia stata contra la natura sua, parca troppo, & auara. In tanto non si sdegni l'Altezza uostra d'hauer un'altro Bresciano (ma basso, & humile) che le serua, & riuerisca così di lontano, com'ella si troua hauer presso di se l'Illustre Conte Pietro Auogadro mio Signore, & valoroso figliuolo di questa istessa Patria, & come degno soggetto d'essere adoprato da lei intorno à tutte l'operationi ciuili, et à gl'importanti negotij, sì di guerra, come di pace, de' quali (per esser nate di sì antica, & illustre famiglia, c'hora fiorisce piu che mai d'huomini strenui, et ma-

 gnanimi,

gnanimi, è sommamente informato, & possessore: Anzi con la benignità dell'animo suo, si pieghi ad accettar l'opera, & la seruitù mia; e tenermi nel numero di coloro, che più desiderano, che'l Signor Iddio le doni lungo & prospero corso di felicità, & di grandezza per la conseruatione sua & di tutti i suoi stati.

Di Venetia, il primo di Luglio, M D L X I X.

TA-

TAVOLA
DELLE COSE PIV NOTABILI
Comprese nell'Agricoltura di M. Agostino Gallo,
Et poste per ordine d'Alfabetto.

Arar

D

E

F

Her-

Mel-

villa

Il Fine della Tauola delle cose notabili.

TAVOLA DEI VOCABOLI

Che potrebbono esser e oscuri ad alcuni.

ARA è la piazza doue si fan fuora i grani delle paglie.

Antane son quell'herbe, che la falce ridrice nel tagliare in linee.

BEnacce è quella con laquale si conducono le vite ne i tinacci.

Bosie sono le pionature sottili di legno ch'escono dalla piona, ò pionino, ò piolla.

Bianca è quella quantità di herba, ò di lino, ò di altra cosa che si riceue in mano.

CAnena detta da molti cantina.

Caretta di due rote è quella che con un paio di buoi, ò con un cauallo conduce per lo campo la terra cauata nell'abbassar le sue ripe.

Castaldo è il fattore ilqual gouerna i campi & i lauoratori.

Cauezzo è l'asta di sei braccia doue misuriamo la terra & altre cose.

Colla è quella terra arata fra dui solchi maestrali, detta da altri vaneza, ò porca.

Coppo per misurare i grani, è il quarto à misura di una quarta.

Cuneo di ferro, ò di legno è quello che si caccia nelle fissure de i legni per spezzarli con la mazza.

ERpice di tre legni di quattro braccia l'uno, con denti dieci, ò undeci di ferro, per ogni legno per tirare e minucciar benissimo la terra arata.

FIochello è simili alla fiocca, ò messora, con la quale si tagliano le biade, detta altroue falce & falcino.

Frumentata mescolanza di frumento e di segala.

GRATE *di uva sono le graspe, ò graspi.*

IVgero è la misura nostra della terra, detta nol garmento più, à Padoua campo, à Mantoua biolco, à Fiorenza tornatura, & à Turino giornata.

LInosa la semenza che produce il lino.

Lora è quel vaso che si pone sopra i vaselli, per loquale passa il vino che v'entra.

Lotta è quel pezzo di terra bene herboso cauato alto tre, ò quattro dita, & largo un palmo, ouero un piede.

MAssaro quello che piglia à lauorare i campi, & parte i frutti col patrone.

Mazza di legno è quella con laquale si spezza i legni & caccia i pali sotto terra.

Mescolo di ferro è simil alla razza ma è forato.

PAla di legno è quella con laquale si purgano le biade nel trarle contra al uento.

Prodotto & prodettino sono per potar le viti, et conciare gli arbori, detto altroue pennato.

QVarta è la misura delle nostre biade, ne vanno tre allo staro Cremonese, sei al Venetiano, noue al sacco Mantoano, & dodici alla nostra soma.

RAnfioni sono i rami tronchi de' frasconi, che sostentano le viti, accioche i pampini possano attacarsi di mano in mano, secondo che vanno crescendo.

Redabolo d'asse è da sparger le biade al Sole, per adunarle, & essendo di ferro è per mouer le grasse del fondo dell'acque correnti: uoglio no per l'ordinario esser lunghi un braccio & larghi quattr'oncie fin'à sei.

Ruoto è la humidità del fieno quando è posto di fresco sul fenile, & anco quando per lo calor della stalla, diuiene poi muffolente.

Rusia è quella parte del fieno troppo maturo male ordinato che auanza à gli animali.

SEdaccio è quello, col quale si sedaccia la farina buratata.

Solchi maestrali sono quelli, che sono tra una colla & l'altra, accioche le acque trascorrino, & non restino sopra quelle.

TAnelle sono le scorze, doue dentro giaccino i grani de i legumi, dette d'altri bacelli.

Tibiare è il far andar fuor i grani dalle paglie.

Tinacci, sono vasi per farui bollir i vini.

Torcolo è machina grande per cauare i vini dal le vue, & l'oglio dalle oliue.

Traina è strumento d'un'asse grossa, ma sotile dinanzi, lungo braccia due & mezo, & largo uno & mezo, colquale si conduce con un paio di buoi la terra mossa delle ripe per quattro ò sei cauezzi dentro del campo, & si fa quattro volte più opera che non si fa con la caretta di due ruote.

ZOlla ò globa, cioè quella terra che si troua in pezzi duri, & secchi dal Sole.

DELLA MISVRA DEL NOSTRO IVGERO, O PIO' DI TERRA.

VESTA riga ——————————— è la longhezza dell'oncia, con la quale minutamente si misura la terra, gl'arbori, & le fabriche, & altre cose, adoperandoui il palmo, il braccio, & il cauezzo.

Il palmo, è longo oncie sei.

Il braccio è longo oncie dodici.

Il cauezzo è longo braccia sei.

La tauola di terra e longa dui cauezzi, & altrotanto larga.

La pertica di terra è longa cauezzi venti, & larga cinque, ouero longa venticinque, & larga quattro, laquale fa venticinque tauole.

Il iugero, ò piò nostro di terra, e longo cauezzi venti, & altrotanto largo, ouero longo cento, largo quattro, ilquale fa quattro pertiche à venticinque tauole l'vna, che sono cento tauole al iugero, ò piò, come ho detto.

Della misura de i nostri grani.

LA somma di fromento è quarte dodedi. La quarta è quattro coppi. Et il coppo è quatro stopelli. La qual misura è poco meno di due stara di Venetia, e pesa per l'rdinario trecentocinquanta libre di Genouesi, & di Venetia, ducētotrentatre alla glossa, & oncie otto.

Del peso nostro.

LA nostra libra e d'oncie dodici di Genoua, & alla grossa di Venetia è solamente oncie otto. Et il peso nostro è d'venticinque libre delle nostre.

Della moneta nostra.

IL nostro soldo e giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, e di Bologna. Et cosi la libra è giusta con le sue.

Ar-

Argomento di tutta l'Opera.

LA Prima Giornata insegna quai terreni si debbano comprare, & come s'hanno da ordinare, & lauorare.

La seconda tratta dell'herba Medica, del pratare i campi, & dell'abbrucciarli.

La terza delle viti, & del modo di piantarle, & alleuarle.

La quarta del vendemiare, del fare i vini, del conseruarli, di ridurre i guasti in buon' essere, & delle canoue, ò cantine.

La quinta del fare i giardini, del piantarli, & incalmarli con più sorti di frutti.

La sesta de gli orticelli vaghi, & di vtilità.

* *La settima del gouernare i cedri, i limoni, gli aranci, gli adami, & altre piante tali.*

La ottaua del canape, de i guadi, della roza, del pergolino, de rosso, della maggiorana, & del fare diuersi ogli.

* *La nona di più cose diuerse, ò più tosto strauaganti.*

La decima di più ricordi conuenienti all'Agricoltura, & all'habitare in villa.

La vndecima de i vitelli, de' giouenchi, de' buoi, delle vacche, de' formaggi, e d'altre cose di latte, co' remedi per l'infirmità loro.

La duodecima delle pecore, delle capre, & de' lor parti con la cura delle infirmità loro.

* *La decimaterza de i caualli, & delle caualle, di buona razza, & del modo di guarire i loro mali.*

* *La decimaquarta de gli Asini, & de i Muli.*

* *La decimaquinta del gouernar le Api, & di tutto quello che appartiene a questa cognitione.*

* *La decimasesta de i Caualieri, ò Bachi, ò Vermi della seta.*

* *La decimasettima di quanto deue far l'Agricol. di mese in mese.*

La decimaottaua, ch'è meglio habitar nella villa, che 'n la Città.

La decimanona dell'vccellare, del cacciare, & d'altri spassi tali.

La vigesima essalta i piaceri della villa, & l'Agricoltura, & i nobili Bresciani che la essercitano con buona intelligentia.

PRI-

PRIVILEGI.

I diuieta per priuilegi de i sottoscritti Potentati, che niuno habbia ardimento di stampare nè fare stampare per X. anni, nè altroue stampata vendere l'Agricoltura del Gallo ne i loro Dominij senza licentia dell'Auttore, sotto le pene in essi priuilegi contenute: Notificando à gli accusatori che oltre alla terza parte della pena che haueranno di priuilegio in priuilegio, egli dona loro anco quella, che a lui peruerebbe.

Del sommo Pontefice.
Del Re Philippo per lo Reame di Napoli, & Ducato di Milano.
Dell'Illustriss. Signoria di Venetia per anni xx.
Del Duca di Sauoia.
Del Duca di Fiorenza.
Del Duca di Ferrara.
Del Duca di Mantoua.

A I L E T T O R I,

Agostino Gallo.

*O I hauerete fin'hora veduto, benigni Lettori, nell'altre editioni dell'Opera mia dell'Agricoltura, quanto sia stato solecito inuestigatore di tutti quei più vtili secreti, che per beneficio vostro hò potuto trouare in questa così gioueuole & così honorata professione. Hora se mai in parte alcuna satisfeci à i desideri vostri, spero che maggiormente restarete satisfatti nelle sette Giornate, che di nuouo vi presento fra queste venti. Conciosia che nel ragionamento solo dell'Api, de i Caualieri della seta, & delle cose strauaganti; ritrouarete tanti secreti, che mai (al creder mio) non vedeste in alcun antico, ò moderno Auttore; iquali non come Filosofo, ma con la pratica da puro Agricoltore, con ogni affetto vi paleso. Oltra che vi dò molti miglioramenti nelle tredeci Giornate, che altre volte publicai, iquali conoscerete doue sarà il segno di questa picciola stella *. Diamo adunque di tutte queste cose la gloria all'infinita bontà d'Iddio donatrice di tutti i beni, & degnateui d'amarmi, poi che fin'hora non hò ricusato fatica alcuna, nè perdonato à qual si voglia spesa per giouar'à tutti coloro, che si voranno seruire di questa mia Opera nello stato, ch'io la dono al mondo. State sani.*

PRO-

PROEMIO DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

Nelle sue Vinti Giornate dell'Agricoltura, & de' Piaceri della Villa.

VANDO io vò fra me stesso considerando quanto sia nobile, & eccellente, & quanto gioconda, & necessaria l'Agricoltura à noi mortali, molto mi marauiglio, onde nasca, che da così pochi Nobili sia stimata & essercitata. Percioche se riguardiamo l'antica sua origine, ch'è il fondamento della nobiltà, trouaremo Iddio hauerla da principio instituita, & data al primo padre nostro Adamo, quando, hauendolo creato à sua imagine, & formato di terra, lo pose nel delitiosissimo Paradiso terrestre, accioche operasse (come dice la diuina Scrittura) & lo custodisse, nelqual'egli doueua senza dubbio compiacersi con grandissimo contento. La onde, se bene meritò di esserne scacciato, rimase però per diuina misericordia, con esso lui la dolce Agricoltura, come compagna: accioche oltre il viuere necessario, li fusse refrigerio, e trastullo nelle sue graui, & acerbe calamità, dateli per penitentia del comesso fallo. Essendo adunque questa benedetta arte la più antica, la più giusta, & la più vtile di tutte l'altre, per qual cagione la maggior parte de gli huomini non la pratticano, non l'apprezzano, & non la essaltano: viuendo specialmente (come per lei si viue) lontani dalle ambitioni, dalle cupidità, & dalle vane occupationi? Et pe-

rò degnamente si possono chiamare felici coloro, i quali sono talmente vaghi di lei: che non possono volger l'animo ad altri pensieri, nè dar'opra ad altre attioni, conoscendo per esperientia non esser'altro diletto maggiore di quelche sentono, mentre che intenti sono alla cura de' loro horti, e de' lor giardini, & de' lor campi. Come ben furono per li passati secoli Principi moltissimi, così ardentemente infiammati in questa professione, che lasciate le loro delitie da canto, con le proprie mani si diedero ad essercitarla, vedendo chiaramente esser differentia grandissima tra quell'alta, trauagliosa, & pericolosa vita, & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamente egli è pur cosa mirabile il vedere da vna semenza vscir tanto numero di grani: da vna sottil verga, grossissimi alberi: & da vn tenero inserto, saporosi frutti. Accresce poi più oltre la marauiglia il considerare l'interna virtù di qualunque seme, germe, & radice, & gli effetti, & le cagioni loro: & quindi salendo più alto con la mente, scorger che colui che semina, incalma, che adacqua, ingrassa, & in qual si voglia modo coltiua la terra, non è principal cagione di quegli effetti pieni di marauiglia, che noi vediamo: ma Iddio è quel solo che produce, accresce, moltiplica, & mantiene ogni cosa che ci nasce: & che guida ancora, & gouerna quello istesso da cui questi estrinseci aiuti dipendono. Per la qual cosa considerando io AGOSTINO Gallo, con quanta prouidentia la sua infinita bontà habbia ordinato l'Agricoltura per sustentatione dell'humano genere, & hauendone io da primi anni della giouentù, fino à settanta (ne i quali hora mi ritrouo) hauuto gran dilettatione, & vaghezza, ho pensato, per giouare al Mondo in quel poco che posso, di publicare vn raggionamento fatto tra alcuni nostri Nobili, nella diletteuole villa del Borgo di Poncarale, nelquale (se non m'inganno) si potrà vedere la grande vtilità, & il gran diletto, che si caua del coltiuare la terra, laquale come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' frutti suoi, ma ci fa conoscer'anco, chè'l Signor'Iddio ama, & fauorisce particolarmente tutti coloro, che si occupano virtuosamente, & con nobil'animo in coltiuarla.

DEL-

DELL'AGRICOLTVRA

DI M. AGOSTINO GALLO

NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA PRIMA;

Nellaqual ragionano i nobili M. Gio. Battista Auogadro, & M. Vincenzo Maggio della qualità de' terreni, che si debbono comprare, & del modo d'ordinarli, & coltiuarli.

NEL Territorio Bresciano copioso di amene & delitiose Ville, si ritroua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Ponte Carraro; doue, come in vn ridutto pieno d'ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villagi, sogliono ragunarsi quei Gentil'huomini, che la maggior parte dell'anno vi dimorano, per godersi ne i loro honorati diporti. Accadendo adunque un giorno, tra gli altri, a Messer Vincenzo Maggio partire da un suò podere suburbano, & andar collà per visitare M. Gio. Battista Auogadro, fu all'hora non men dell'altre volte caramente riceuuto. Doue, poi che alquanto hebbero insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, e dell'amenità del sito, si posero a sedere nel uago giardino sotto un gran pergolato; & dopo alquanto di silentio, M. Vicenzo, ripigliando le parole, cominciò a dire.

Questo M. Vincenzo nõ è il famoso Filosofo, ma è quel c'hà pochi pari nell'agricoltura.

Veramente, quanto piu io miro questa uilla, & questo sito; & che considero lo stato uostro M. Gio. Battista, tanto maggiormente ho da portarui una dolce inuidia; uedendo massimamẽte la uita, chè uoi fate con tanta contentezza d'animo, essercitandoui intorno all'Agricoltura; mercè della molta intelligentia c'hauete di tal'arte. Mi considerando, che a comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemente se ne dilettano, io ne habbia pochissima cognitione; non posso se non

pregarui che ꝑ vostra cortesia, vi degnate insegnarmi quelle vie, che sono necessarie in sì nobil professione, accioche ꝑ l'auenire io faccia coltiuare i miei campi d'altro modo di quel, c'ho fatto per lo passato.

GIO. BAT. Quantunque M. Vincenzo mio, l'opinione vostra vi potrebbe ingannare, per saperne io manco de gli altri assai; nondimeno vedendo il vostro desiderio, mi offerisco a manifestarui tutte quelle cose, che saprò, secondo che mi chiederete.

VINC. Mi sarà adonque caro, se voi primamente mi direte le conditioni, & qualità, che si ricercano nel comprare vna possessione, giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la più importante di tutte l'altre.

Con quali doti si debbe cõprare vna possessione, & quelle cose, che si debbono schifare.

GIO. BAT. Voi non v'ingannate punto. Et però da questo, come da capo cominciando dico, che à comprare vna possessione, la prima, & più importãte cosa è, ch'ella sia pigliata in sito di buon'aere, percioche quando ben fusse dottata d'ogn'altra buoua qualità, mancando di questa tanto necessaria, sarebbe troppo gran pazzia a comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in abominatione, conciosia che sempre egli è d'apprezzar più la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò temporale. Poi debbe torla sana di fondo, percioche giacendo in palude insanabile, ò c'habbia il gesso, ò la creta, ouero che sia di crudo, di aspro, di duro, ò di fegatoso terreno, faccialisi pur quanto può humana industria, ch'ella non riuscirà debitamente buona. Ma perche i siti sono diuersi, ò piani, ò montani, ò che participano dell'vno, & dell'altro, lodo che si accetti quella possessione che si troua unita col colle, ꝑcioche, essendo da Oriẽte, ò da Occidẽte, ò da Mezodì, & nõ verso Tramõ. rẽderà maggior copia di frutti, che non farà se tutta fusse piana, ò tutta in collina. Perche le possessioni situate co i colli bẽ vestiti di boschi, d'oliue, & d'altri arbori fruttiferi, sono le più accommodate, & vtili di tutte l'altre, atteso che generalmẽte rendono d'ogni cosa, che si possa raccoglier nel paese. Ancora nõ si cõpri in uilla, ò in altro luogo di mala fama, ꝑcioche è dura cosa lo stare sẽpre in cõtẽtion cõ cattiui vicini, ꝑ liquali infiniti huomini hãno vẽduti i lor poderi, abbãdonata la istessa patria, ꝑ uiuer'altroue in pace. Parimẽte dico, che ogni possessione vuol'esser lõtana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrẽti, & più da quei che tirãneggiano. Percioche, ꝑ le fortezze sẽpre si dubita di qualche nouità dãnosa, ꝑ le acque grosse bisogna cõtinoamẽte spendere nel riparare, & co i tiranni tutto dì si resta cõ molto dãno. E ben vero, ch'io lodo quei siti, che sono nõ molto lontani da i fiumi piaceuoli, & da i laghi, ò d'altre acque nauigabili, ꝑcioche si posson'cõdur l'entrate altroue, e cõ poca spesa.

Simil-

Similmente non si può fallare a comprar uicino alla città, conciosia che l'entrare, per l'ordinario, sono di più ualuta di quelle che si troua no di lontano. Oltra che habitando il patrone nella città, può andare spesse volte a uedere se i lauoratori lo trattauo bene, ò male.

VINC. Tutte le cose, che uoi hauete dette sono d'importantia; ma questa del uedere molte fiate i suoi campi, sempre fu importantissi ma: Percioche, quanto più sono ueduti da' giuditiosi patroni, tanto maggiormente diuengono buoni, & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del patrone ingrassa il cauallo.

Prouerb.

GIO. BAT. Poi è cosa da prudente a non comprar possessione, non solamēte in aere, doue si ha da far ragione di giorno in giorno cō la morte, benche sia fertile, nè sterile, ancora che sia in buon'aere, ma si debbe inuestigar benissimo che sorte di uēti ci regnano, lo stato di luogo in luogo, & quello ch'ella accetta, ò sprezza per natura. Cosa ueramente importantissima, perche chi non mira, & non considera bē bene questo, mai non diuerrà buon'Agricoltore.

VINC. Stando che qui consiste tutto il uero coltiuare, vorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni, percioche non solo ue ne sono di mediocri, di buoni, & di ottimi, ma anco di cattiui, di peggiori, & di pessimi.

GIO. BAT. Si ha da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti, come in piano, in colle, in mōte, & in ualle; & che ciascuna può hauer sei qualità di terreno, cioè grasso, & magro, raro, & spesso, humido, & secco, & che quāto piu si trouano mescolate queste qualità, tanto piu fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattiui. Onde fra i tristi sono peggiori i ledosi, credosi, gessosi, crolli, duri, aspri, & troppo forti, i quali sono da rifiutare sēpre, come terreni ingrati, maligni, & pessimi. Et però si conoscono i buoni, quādo per natura, & non per arte del bē coltiuare, ò dell'ingrassare, producono belli arbori, morbide biade, floride herbe, & ottimi frutti. Ancora si conoscono, quando non sono arati, ò seminati, ò altramente coltiuati, & che vi si ueggono gramigne, ebuli, rumici, trifoglio, galba & malua, fra le quali herbe non ue n'è poi alcuna che dia maggior inditio di bontà del trifoglio.

A conoscere le diuersità de i terreni.

Parimente si conosce ogni terreno nel cauarlo, & ritornarlo subito nella medesima fossa, che calcādolo di man'in mano, secōdo che si gitta dētro, se auāzerà fuori dapoi che ella sarà piena, q̄sto serà ꝑfetto da frumēti, ma se v'entrarà vgualmēte tutta, sarà bono ꝑ viti, & pascoli. Et se ꝑ caso egli mācarà nell'empirla, tāto più mostrerà il suo poco ualore. Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, ò nò, nel pigliar'una lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermente, per-

cioche ritrouandola tenace, & grassa nel palparla con la mano, ui si attacarà come se fusse pece, & piu gittandola à terra, & non spargendosi quel terreno, si farà conoscere cō queste due proue, ch'egli è di buona tēpra.

Appresso si conosce se'l terreno è dolce, ò nò; pigliisi vna zolla in quella parte doue piu si sospetta, & pongasi in un uaso d'acqua dolce, & disfatta ch'ella sarà, si faccia passar quell'acqua per un panno di lino: & si gusti dapoi che sarà diuenuta chiara, percioche quale sarà il sapor suo, tale sarà anco quello del terreno.

Si possono non men conoscere i terreni nel colore, benche sia cosa difficile a conoscerli tutti, nondimeno se ne conoscono alcuni, che sono ancor i migliori, come sono i casalini, i ladini, & i neri. I casalini si conoscono alle reliquie delle pietre cotte, & spezzate, per essere stati habitati quei siti. I ladini al colore della cera noua, & i neri all'istesso suo colore, i quali si hanno sempre per terreni grassi, & buoni; eccetto se fussero lamiui, ò paludosi, pche in quel caso ualerebbono poco. Vero è, che io lodarei, a far'il saggio di pezzo in pezzo con la uanga, cauando in diuersi luoghi per ueder quanto sono alti di polpa quei terreni, & se hanno sotto gesso, creta, leda (che sono i peggiori) ò ghiara che padisca l'acqua, percioche ue n'è, che chiamiamo ghiatone, ilquale a pena si può trappassare, ò cauare co i picchi bene accialati. Et questi saggi sono d'importanza, per esserui de' capi, che non pur si ueggono cattiui, ò poco buoni nella superficie loro, ma de gl'altri ancora, che paiono buoni, & che sono sotto pieni di uarie sorti pessime. Et tāto piu è uero questo, quanto che ui ò gran differenza in bontà da un iugero di terra all'altro, da vna pertica all'altra, & da vna tauola all'altra.

Iugero, è la misura de' poderi, ò possessioni.

Lodo poi, che piu tosto si pigli la possessione dotata d'acqua, che altramente. Percioche, adacquandosi abondantemente (essendo buona di fondo, ben'vguale, ben quadrata, & ben coltiuata) è quasi impossibile, che non se ne caui il doppio di quello, che si fà di tutte le altre. Cōciosia ch'egli è altra cosa raccogliere del fieno, del lino, del miglio, & delle altre cose col soccorso dell'acqua, che hauer tai frutti ne i cāpi, che seccano nel gran caldo.

Che è migliore la possessione adacquatora, che senza acqua.

Ancora, essendo possibile, si compri la possessione unita: percioche oltra, ch'ella si uede da capo a i piedi benissimo, si può anco commodamente diuisare nel seminarla, nell'adacquarla, nel quadrarla, & nel piātarla. Et piu dico, che si può meglio lauorare con un solo aratro, & carro, quaranta iugeri di terra uniti, che uinticinque che siano in diuersi pezzi, & lontani in piu contrade.

Che si cōpri la possession' vnita.

VINC. Sempre ho desiderato d'appezzare la Mia di Pompeano, ma per mia mala sorte, mai non ho potuto far partito quāto si uoglia

Di quei, che non vogliono cābiare i campi co i vicini.

largo

largo a' coloro, che mi douerebbono pregare per loro beneficio, che habbiano voluto accommodarmi. De' quali, alcuni restano per sola dapocagine, & altri accecati dalla inuidia.

GIO. BAT. Seguitando pure come debbono essere le possessioni belle da uedere, commode nel coltiuare, & che rendano maggior copia de frutti; dico, che si quadrino di pezzo in pezzo nõ piu lunghi di quaranta cauezzi l'vno, nè manco di trenta, ò di vinticinque, facendo i fossi attorno, & piantando da ogni lato gli arbori, i quali siano piu tosto salici, che albare. Percioche, si come per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, cosi l'albara l'ha sempre cattiua, & produce radici lũghe, grosse, & in quantità. Vero è, che la salice non viene, nè si mantiene se non nel buon terreno, ò che sia humido, & l'albara diuien bella ancor nel tristo, & nell'arido.

Che la possessiõe sia ben quadrata.

Che i cãpi habbiano intorno i fossi, & arbori piu tosto di salice, che d'albara

Poi nõ si piantino mai onizzi intorno a i campi, che si arano, & massimamente da Mezodì, da Oriẽte, ò da Occidente, atteso che per la lor malissima ombra, mai non si veggono belle biade, bei legumi, lini, ò migli, tanto quanto ella vi giunge. Stanno solamente bene a i prati, che mai nõ rõpono, percioche quelle herbe vẽgono piu belle, sotto a quella parte, doue l'ombra arriua, che non fanno nel resto, oltra che le foglie loro rendono buona grassa, quando sono ben marcie, & sparse sopra quei luoghi.

Che nõ si pongano gli onizzi se non attorno alli prati.

VINC. Per qual cagione vorreste voi, che i campi non passassero in lunghezza quaranta cauezzi?

GIO. BAT. Perche, se'l campo, che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cauezzi, nell'adacquarlo, come l'acqua è giunta a mezo; douendosi adacquare l'altra metà, conuien che quella parte già adacquata riceua altretanta acqua, insino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che se egli fusse in dui pezzi, adacquato che fusse il primo, si leuarebbe subito quell'acqua, & si ponerebbe sopra al secõdo. Et a questo modo ciascun pezzo hauerebbe solamente il suo bisogno.

Quãto è utile il farci cãpi curti.

Che dãno credete sia poi di quegli altri cãpi, che si adacquano essẽdo lunghi cẽto, cẽto cinquãta, & piu cauezzi? I quali, se fussero in tre, ò quattro pezzi (cioè alla rata come ho detto) sentirebbono grandissimo beneficio. Perche, dando ad ogni cãpo quell'acqua, che vi cõuiene, egli l'accetta sempre per buona madre, ma quãto piu la tiene adosso, tanto maggiormẽtè la pruoua per pessima matrigna. Percioche la troppo acqua sempre rende freddi, sporchi, & duri tutti i terreni, & etiãdio fa smarrire molto la grassa, menãdola parte altroue, & parte cacciandola ogni hora piu sotto terra. Oltra che essendo il campo curto, non solamente si adacqua presto, & si spende assai manco acqua a tãto

Quanto danno sia al campo la troppo acqua.

Il beneficio, che sẽte il cãpo curto nel l'adacquarsi.

per tanto di quello, che fa vn'altro lungo, ma ancora abassando di sopra, & di sotto le ripe, si conduce commodamēte quella terra fin'a mezo, & per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta, settanta, cēto, & più cauezzi, mai le carette non sono condutte a i luoghi, che sono in mezo; onde nō è poi marauiglia se vi fa valle per l'aratro, che ne cōduce via sēpre, & mai nō ve ne ritorna, & se l'acque innōdano qlle valli.

Il beneficio, che ha il cāpo curto nel carrettare.

Ancora, si come vn campo lungo cauezzi cento non ha se non due ripe, cosi facendolo in tre pezzi, ne hauerebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperiētia si uede, che passando lo aratro da l'vna ripa all'altra, sempre se gli attacca la più grassa terra, onde gionto in capo, nettandolo l'Agricoltore (come sempre fa) ella resta tutta sopra di quella ripa, la quale poi ogni tre, ò quattro anni si abbassa, & si conduce quella terra per tutto il campo per ingrassarlo ogni volta più. Et medesimamente cagionano i fossi arborati, che vi son'attorno nel curar le grasse di foglie, & di acque interracciate che vi entrano, quando però siano chiusi doue l'acqua hauesse da vscire; percioche ella le condurebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti.

Il beneficio, che sentono i boi ne i cāpi curti.

Appresso alle vtilità, che si veggono ne i cāpi curti, vi è ancora, che i buoi lauorano cō mē fatica, conciosia che non pur si allegrano sēpre nel giūgere cosi dall'vn capo all'altro, ma riposano etiādio mētre che'l bifolco netta l'aratro, & che poi lo porta a far l'altro seguente folco.

VINC. Solamēte adesso io conosco il dāno, che patiscono i miei campi si lunghi della villa di Pompeano, per adacquarsi tanto come si fà ma delibero di ridurli questo verno al modo che hauete diuisato.

Quanto bene è à leuare i vignali da i campi buoni.

GIO. BAT. Tanto più vi lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le viti, lequali vi rendono più danno assai, che utile: che beati molti se facessero il medesimo ne i campi buoni, & masimamēte in quei che rendono gran copia di lini, & migli, & piantassero vn vignale spesso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, percioche, oltra che si cauerebbe maggior quantità di vua, & che il vino sarebbe assai migliore, si coltiuarebbe anco con maggior commodità, & si custodirebbe con più facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le vue, & simil' arbori. Et questa è la uera perfettione d'ogni vero Agricoltore (come ho detto) quando sa produrre ogni terreno quel frutto, che più gradisce per natura.

Il beneficio, c'hāno i cāpi scoperti.

VINC. Non tanto vi prometto di cauar tutte le viti, & opij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che vi sono attorno, percioche essendo bene scoperti, sò che maggiormente haueranno beneficio dal Sole, da i venti, & dall'arare per lungo, & per trauerso.

GIO.

GIO.BAT. Mi piace che conosciate la importantia dell'arare per lungo, & per trauerso, & il beneficio che fanno i venti a i terreni scoperti nello spoluerarli, & nel diffenderli molte fiate dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempeste.

VINC. Hora che vi resto obligato di questi vtili ricordi, vi prego, che mi diciate appresso, come si debbono fabricare i casamenti per l'habitare, & per lo coltiuare commodamente le possessioni.

GIO.BAT. Debbe il padre di famiglia fabricarsi l'habitatione in sito sano, & commoda ampiamente per l'entrate della possessione, facendola guardare più tosto verso Oriente, ò Mezodì, che verso Occidēte, ò Tramōtana, & massimamente quando queste parti non trapassano l'vna verso l'altra, percioche se i venti, che entrano nō potessero vscire, l'aere loro non sarebbe cosi sano, come sempre è quello di Leuante, & Mezodì per cagiō del primo sole, che gioua specialmēte nel verno a scacciar'i freddi humori. Ma essendo possibile, si fabrichi nella possessione, ò almeno non molto di lontano; percioche non si può esprimere le commodità, & benefici, che apporta il casamento quanto più è prossimo, & quello che si patisce quanto più è di lontano.

Come il padre di famiglia debbe hauer l'habitatione accommodata per lui, & per la possessione.

Ancora sia accommodata la fabrica, parte per la state, & parte per lo uerno, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui da ogni tempo. Et non manco sian'accommodati i casamenti de' massari, lauoratori, malghesi, pecorari, & gastaldi secondo la conditione loro; percioche essendo cosi, ui ueniranno, & habitaranno sempre uolōtieri. Accōmodando le stalle per la quantità de gli animali, che ui sono per dimorare in parte, ò tutto l'anno. Le quali siano più tosto maggiori del bisogno, che minori; facendo le fenestre à Tramontana, & Mezodì, ò da Oriente, & da Occidente; percioche passando i uenti, resteranno sempre più sane d'ogni tempo; facendoui i uolti, & non solari: atteso che saranno sēpre più sicure dal fuoco, ma che ui siano più buchi nō maggiori d'un palmo, accioche possa penetrare il calore de gli armenti al tēpo del uerno ne i fieni, & altre pasture, perche starāno cō più humore, & peseranno più, che nō sarebbono sēza buchi. Hauendo poi i fenili sopra tāto grādi, che habilmente ui si possano gouernare i fieni, le ueccie, le stoppie, migliarine, fauali, & panicali per lo uiuere de' bestiami. Oltra che desidero che ui si possa conseruare la paglia, & altri strami per farli lūgamēte letto. Et questo dico per coloro che ne hāno carestia, pcioche nō è proportione dallo strame asciutto a qllo, che è bagnato, nè dal suspeso, a quell'altro che è calcato ne i pagliari. Appresso stanno ben'i fenili à Mezodì, cō l'hauer dinanzi in lunghezza altro tanto portico, ilquale sia largo undeci, ò dodici brac-

Che i casamēti siano accommodati per li massari, & altri.

Come vogliono esser le stalle, & i fenili.

Quanto bene è a poner la paglia a coperto.

cia di dentro da pilastri. Percioche non è di minor commodità vn bel portico, quanto è vn bel fenile, sotto al quale si può conseruare le coue da battere i frumenti, & altri grani; & massimamente al tempo de' migli, perche venendo le pioggie, come all'hora facilmente vengono, vi si possono far fuori, seccare, & ordinare. Oltra che vi si possono tenere, & conseruare i tinacci, le banaccie, & altri vasi per far i vini; & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarij all'Agricoltura.

Il danno che riceuono i fieni quando sono senza portichi.

Che diremo poi del gran giouamento, che sentono da que' portichi i fieni, & altri strami nello scaricarli, nel pesarli, & nel trarli in terra per darli a gl'animali? Et per contrario il gran detrimento, che riceuono i fieni, quando ne sono priui, percioche si trouano talmente arsi dal Sole, & da i venti nella parte dal mezo innanzi, che perdono la loro bontà, & restano molto leggieri.

VINC. Dapoi che mi hauete così ben diuisato delle necessarie fabriche, che vi ho richieste, desidero che mi ragionate anco delle acque, che conuengono a diuersi siti.

Delle acque di cisterne, & di pozzi.

GIO. BAT. Si come ordinariamente si fanno ne i monti, & colli le cisterne, per riceuer le acque piouane, poi che sono le più leggieri, le migliori, & le più sane di tutte le altre, così generalmente facciamo i pozzi nelle valli, & per tutto il piano. I quali non solamente non conuengono appresso alle fosse, doue si tengono i letami, nè alle stalle, ò porcili, & altri luoghi doue gli animali possano loro nocere co'l piscio (se non fussero molto profundi) ma bisogna anco farli più tosto al coperto, che in altro luogo, accioche non siano penetrate dal Sole la state, nè offese le genti dalle pioggie nel cauare l'acqua. Vero è che quanto più queste acque sono proissime alla superficie, della terra; tanto più sono di state calde, di verno fredde, & d'ogni tempo crude:

Delle acque de i fonti diuersi, de i fiumi de i laghi, & delle paludi.

Vi sono poi quelle de' fonti correnti, lequali, fuori che ordinariamente sono crude, sono però d'estate fresche, & di verno calde. Ma son tanto più buone quell'altre, che uengono da i monti, & quãto più discendono da alto, perche sono maggiormente rotte da i sassi.

Parlando parimente de' laghi, de' fiumi, & d'altre acque correnti; dico che quelle generalmente sono buone, accetto che di state sono calde, & di verno fredde. Resta, che si come sempre sono cattiue anco quelle, che corrono per le paludi, così sono pessime quell'altre, che non si muouono mai.

VINC. Perche son chiaro benissimo di tre elementi, & che non accade domandarui del fuoco, che è il quarto, poiche ogn'vno sà il suo valore, però mi manifestarete quelle cose, che debbe far l'huomo per essercitar ben l'Agricoltura.

GIO.

GIO. BAT. Chi vuol farsi buon'Agricoltore, debbe hauer prima il desiderio d'imparar quell'arte, il modo di essercitarla, la diligentia di essequirla, & la dilettatione continoua di conoscere la natura de i campi, che egli hà da coltiuare. Percioche questa cosa è di tanta importanza, che (come non mi satio di dirla) chi non si dispone ad impararla bene, mai non hauerà ricolto buono. Ma per far risplender maggiormēte il suo ingegno, & le sue fatiche, dico che nō accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze, percioche chiaramente si vede, che piu rende un picciol campo ben coltiuato, che un grande il doppio, lentamente lauorato.

Le parti, che deue hauer lo agricoltore.

Ch'l buō agricoltore nō prēda piu terreno di ql che sono le sue forze.

Ancor se pur'egli non uol uender la casa della città, come essorta Magone Agricolte eccellentissimo, almeno non si parta de' suoi poderi, se non rarissime volte, dimorando massimamēte al tempo del piātarli, dell'acquarli, & dell'acquarli, & del seminarli. Che ben ueramente sono mal'auenturati quei campi, di cui il patrone non sa niente di quel lo, che ui fa bisogno, & che sempre si rimette al uoler de' suoi lauoratori. Et però sono da commendar coloro, che conuersano con gli huomini di questa professione, percioche non tanto acquistano de' secreti da quei, che sono ualenti, quanto assai uolte etiandio da gli altri, che si hanno per ignoranti, poi che si uede, che'l prouerbio non mentisse, Vn sol'huomo nò, mà tutti gli huomini sì, sanno ogni cosa.

Quel che dica Magone circa la casa della città.

Lodo poi grandemente, che egli impari le regole, che osserua il buō padre di famiglia nel coltiuare i suoi campi. Ilquale primamente non comanda ad altri quelle cose d'importantia, che commodamente può far per se medesimo, nè mai tarda fin dimane, potendole far'hoggi, conoscendo che'l tardare è quasi sempre danneuole; sì perche il tempo che è tanto pretioso, continoamente passa: come anco, perche molte occasioni, che piu uolte sopravengono contra i disegni, interrompono tal cose.

Prouerbio.

Che l'agricoltor nō comādi ad altri, quel che può far da se stesso, nè tardi fin dimane quel che hoggi può fare.

Ancora ogni sera egli disegna a ciascun della famiglia quelle cose, che si hanno da fare il seguente giorno, che quando mancasse di questo bell'ordine, assai uolte sarebbono operate confusamente.

Appresso non manca a leuare, nel far del giorno, & anco piu tosto quando è bisogno, per vedere se essi si drizzano a gli officii designati: Mirādo poi con disigentia, quali sono solleciti nel lauorar fedelmēte, & quali usano poca discrettione, prouedēdo sempre a questi con prudentia, secondo i tempi. Onde, si come nō si debbe mai pigliare lauoratori, ò seruitori cattiui, potendone hauer de' buoni, bēche costassero di più: così si debbe far quāto si può coi nō buoni nel sopportarli mētre è forza fare le cose importāti, & che nō si può hauerne de' migliori.

Altri belli ordini, che egli nō maca di fare.

VINC.

VINC. Voi mi fate hora conoscer benissimo la pazzia di molti, iquali per scacciare con colera i lauoratori, & i seruitori, & non trouarne poi de' buoni, nè de' tristi, quando vi bisognano; entran talmente in disperatione, che al fine gittano a terra il mal'auenturato lauoro.

Quel che il buō padre di famiglia osserua per farsi ben seruire.

GIO.BAT. Si vede ancora, che'l prudente padre di famiglia è sempre benigno, amoreuole, & liberale verso coloro, che lo seruono; accarezzando i fedeli, & quelli che più tempo l'hanno seruito. Vsando loro non meno qualche cortesia nel donarli robbe, ò danari, & massimamente à quei che sono poueri, & più degni di compassione. Oltra che sempre li paga in contanti, & non con robbe, accioche non si lamentino, che la cosa sia cara, ò che non sia bona. Et se pur ne vogliono, li serue bene, & più tosto per vn soldo manco del precio corrente, che vn solo quattrino di più. Che per certo s'ingannano grandemente, coloro che cercano di arrichirsi con simili persone; percioche, pensandosi di guadagnare vn carlino, si peggiorano à bei ducati; come chiaramente ne mostrano i loro campi, che sempre vanno di male in peggio. Et certamente, quando non fusse mai per altro, che per l'honore, ciascuno douerebbe sempre pagare liberalmente tutti i mercenarij. Oltra che essi seruono piu fedelmente, & non ve ne mancano a i tempi necessarij.

Altre amoreuolezze ch'egli fa co seruitori & lauoratori.

Similmente l'amoreuol padre di famiglia dà sempre alle hore debite il mangiare, & beuere conueniente à quelli ch'è obligato, & mentre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna, se non per gran necessità, fin che non sono satisfatti del lor bisogno. Et questa è la vera uia per farsi seruire con amore, & non quell'altra di molti, che non pur discommodano simili persone per ogni cosarellla quando mangiano: ma piu uolte ancora ui stanno presenti, quasi per numerare i bocconi; onde, come passano piu di quello, ch'essi han diuisato, si attristano, come se gli mangiassero il proprio cuore.

Non manco il discreto padre di famiglia hà gran rispetto à non mandar attorno i seruitori quando pioue molto, ò neuica, & specialmente di notte, se non per cose importanti; nè anco dice loro mai uillania. Et se pur non sono a proposito, li paga prima d'ogni loro auanzo, & poi li da buona licentia.

Quel che si debbe fare per hauer'un buō massaro e poi cōseruarlo.

VIN. Poscia ch'io ho inteso questi buoni documenti; aspetto che mi ragionate etiandio delle cose importanti, che si dè fare co' massari.

GIO.BAT. Chi non uol coltiuare i suoi campi, debbe acquistarsi un buon massaro, & farli buona compagnia; non mancando però à sollecitarlo, & massimamente nelle cose d'importantia. Sopportandolo poi quando dice qualche parola da suo pari, ò che piglia qual-

che

che cosetta oltre la parte sua. Percioche per esperientia si uede, che coloro, che uogliono contendere tutto dì con tali huomini, non solo non stãsseco in pace, ma son sforzati ogn'anno a cambiarli. Onde il più delle uolte, pensandosi pur di trouarne di buoni, ò di men cattiui, s'in ciampono in altri peggiori. Et però non è marauiglia se tali possessioni vanno ogni hora più di mal in peggio, & meritamente, dapoi che non si aueggono, che quanto più mutano lauoratori, tanto più perdono il lor credito. Come ben si uede, che i buoni massari non uogliono i loro campi, ancorche siano buoni, percioche son certi, che nõ li coltiuarebbono piu d'un'anno. Che a dir poi il uero, ui son'alcuni patroni tanto ciechi, che per uolere un careggio di più, ò altra simil minutia, per nõ poterla hauere da un buon massaro, lo cambierãno in un tristo, per hauerla. Errore notabilissimo, conciosia che per guadagnare regalie per un sol ducato, ne perderanno cinquanta d'entrata. Onde se fussero circonspetti a capitolare solamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'una parte, & l'altra ne starebbe bene.

Errori de i patroni, che per cõtẽdere co i massari p poca cosa, patiscono poi assai.

Quanto s'ingannano qĩ patroni, che uogliono arricchirsi co i massari poueri.

VINC. Quai capitoli intendete uoi che si facciano co i massari.

GIO. BAT. Principalmente si deono obligarli ad arare, arpicare, & nettar benissimo i campi, & poi darli quella quantità di belle semenze, che cõuiene alla lor possanza, & che oprino ancor di tempo in tempo le cose necessarie alle viti, a gli arbori, a i prati, & alle altre cose, secondo il lor bisogno. Specificando sempre di capitolo in capitolo ciò che debbono fare, & a che modo, & a che tempo, & quante volte all'anno, accioche piu chiaramente sappiano quello, che hãno a fare.

Gli honesti capitoli che si debbono fare co i massari.

Poi si debbono obligare a zappare benissimo, non solamẽte i legumi, meliche, panichi, & migli, ma etiandio i frumenti al Marzo, se non tutti, almeno quel piu che possono: percioche non spenderanno marcello, che non migliorino il patrone piu di quattro, & se stessi altro tãto. Et quella parte, che non zapparanno (cosa che non douerebbono mai lassare, massimamente coloro, che non hanno da zappare grani marzuoli) obligarli a mondarla al principio d'Aprile. Et questo non è di poca importantia; percioche molte fiate le cattiue herbe suffocano quelle biade, & le tirano facilmente a terra, & massimamente quãdo sono riuoltate da i venti, ò dalle pioggie. Et però non è gran marauiglia, se vna gran parte di quelle spiche restano vote di grani, ò se gli hanno sono mal maturi, & imperfetti. Oltra che quanto piu sono accompagnati di veccia, di quaciuola, di loglio, & d'altre cattiue herbe, tanto maggiormente il pane resta tristo, mal sano, & maccato: di maniera, che alle volte non pare la metà di quel che mostra l'altro fatto di frumento netto. Et oltra, che non solo tre some di simil biada

non

non rendono quell'utile, che fanno due, & manco di grano netto, quei campi etiandio più uolte non producono la metà del frutto, che fanno questi altri mondati.

VINC. Quantunque io non habbia mai udito ad obligare i massari in questa cosa di tanta importantia, nondimeno per esser di grandissimo beneficio, tanto a loro, quanto à i patroni, nõ dourebbe mai alcuno mancare a poner questo capitolo, & con gran pena.

GIO. BAT. Dapoi questi capitoli sì honesti, & utili, si oblighino ancora à carrettare, & trainare tanti giorni all'anno, & non meno à curare i fossi, à nettare gli adacquatori, & altri uasi, & anco à rimettere gli arbori, & uiti doue mancano.

Parimente che non possan carreggiare ad altri nel tempo delle facẽde: cominciando al Maggio, insino che hanno seminato le biade, percioche alle uolte per guadagnare un ducato, peggiorano se medesimi, & il patrone quindeci, & uenti. Et però fallano non poco quei patroni, che si fanno condur delle robbe alla città co i carri a quei tempi, che douerebbono seminare i grani, & fare delle altre faceude necessarijssime. Percioche non si può giudicar'il danno, che ne segue per lo tardare da una settimana all'altra, & da an sol giorno all'altro. Et questi sono i necessarij capitoli per lo beneficio del patrone, del massaro, & della possessione, ma non giamai quegli altri, che solamente sono utili al patrone, & dannosi sempre al massaro. Il quale, per uedersi angariato, ò più tosto scorticato da lui, non tanto non lauora con buono animo quei campi, anzi, come tristo, sempre uà chimerizando da partirsi, quanto più tosto può trouar miglior partito.

A conoscere s'el massaro vuol mãtener q̃llo che pmette, ò nò.

A conoscer poi se un massaro hà da mantener quelle cose che promette, osserui il patrone nel legger li capitoli se egli contradice, ò nò, massimamente à i più importanti. Percioche, si come cõtradicẽdo mostra che non uuol promettere se nõ quel tanto, che'l pensa di fare cõ effetto, così promettẽdo di uno in uno senza difficoltà, è da credere, che egli hà nel c cuore di uolerne far poco, ò niẽte. Et però sono male auueduti quei patroni, ch'accettan cotali huomini, cõciosia che si pongon'à picolo di prouare in parte le pene del purgatorio in q̃sto mõdo

Quanta disgratia è lo hauere un massaro tristo.

VINC. Certamente questo ricordo non è meno importante de gli altri, c'hauette detto. Percioche non sò la maggior disgratia d'un patrone, che hauere un lauoratore, perfido, negligente, e rissoso, col qual tutto'l giorno bisogna gridare, protestare, minacciare, & alle uolte uenire a certi garbugli, che non è sì modesto huomo, che finalmente non perdesse la patientia.

GIO. BAT. Lodo ancora, che'l patrone pigli informatione di quel

massaro

massaro che ricerca hauere, & non solamente da quel patrone donde ha da partirsi, come anco da' uicini, & d'altri che lo conoscono. Et ritrouãdolo cattiuo lauoratore, & di mala natura, patisca piu tosto ogni interesse, che mai accettarlo. Oltra che non fermi mai alcuno, se primamente non ha buona licenza dal proprio patrone, accioche maggiormente sia sicuro d'hauerlo al tempo suo, senza litigare, come più uolte occorre.

Che si tigli informatione del massaro prima, che si accetti.

Che non si pigli il massaro senza licentia dal patrone.

Lodo poi a farli i suoi conti almeno una uolta all'anno; percioche, si come il massaro lauorerà con maggior animo la possessione, non manco il patrone acquisterà buon nome. Senza che egli darà occasione a quel massaro di non partirsi mai, ma di perseuerare nel coltiuare allegramente ogni hora meglio, poi che uedrà, che li uien fatta buona compagnia dall'amoreuol patrone. Et da qui si potrà dire quella sententia, che dice. Felice quella possessione, ch'è coltiuata da lauoratori nati in lei, percioche l'amano come sua, & conoscono benissimo di luogo in luogo la natura di quei terreni.

Che se li faccia i conti almeno una volta all'anno.

Detto notando.

VINC. Dapoi che difficilmente si trouano massari fedeli, & ualenti, credo che non ui sarebbe meglio, quanto che noi altri coltiuassimo i nostri campi, & specialmente chi non ne hà molta somma. Percioche, oltra che non c'intricaressimo con lauoratoti cattiui, ho per fermo, che faressimo anco questo con utilità.

GIO.BAT. Beati noi, & beata la terra, se fusse lauorata da noi cõ quella purità, & diligentia, che faceuano i nobilissimi Romani. Percioche, oltra il uiuer felice, che faressimo, ella parimente produrrebbe assai più di quello che fà, per uedersi un'altra uolta accarrezzata da i giudiciosi cittadini, & liberata da rozzi contadini, contra de i quali è talmente sdegnata, che non è marauiglia se nõ rende quei buoni ricolti, che soleua a quei felici tẽpi. Et meritamẽte, dapoi che non conoscẽdo essi il uero coltiuare, uogliono ancora prendere il doppio, & troppo di quello, che douerebbono fare, pensãdo i ciechi di arricchirsi in cãpi assai con poche fatiche. Onde nõ è marauiglia, se tali sgratiati stãno sẽpre poueri, & se apportano dãni infiniti à i lor patroni. Che se si costumassero i Censori sopra questa misera natione, come faceuano quei sapiẽtissimi Romani, nõ è lingua, che esprimesse mai l'utilità grãde, che uscirebbe dalle tãte possessioni, e hoggi son cosi mal trattate.

Essempio de gli agricoltori Rom. & della terra assassinata da i rozzi contadini.

Quanto ben sarebbe, che vi fussero i Censori sopra i lauoratori della terra.

VINC. Ogni hora uengo più in cognitione, che uoi coltiuate questa uostra possessione con magior utilità di quello, che fanno infiniti massari.

GIO.BAT. Chi non sà che ciascun par nostro può far lauorare i suoi poderi con altro uãtaggio, di quel, che possono i tanti contadini

Con quāto più vātaggio può lauorare la terra il cittadino, che il cōtadino.

a i quali ò per pouertà, ò per dapocagine non val lo scudo otto carlini? Et questo dico perche doue (per essépio) io dò a gli huomini, che scaluano gli arbori, & acconciano le viti, marchetti otto al giorno, & non altra cosa, essi li danno quasi tāto, & bē da mangiare da pari suoi. Et quel medesimo potrei dire del tagliare, & ordinare i fieni, & altre cose, che occorrono alla giornata. Et è cosa marauigliosa che più volontieri seruono a me (benche non dia lor da mangiare, come essi fanno sempre) che non sanno ad essi, percioche li pago col danaro di sera in sera, doue per contrario sono stentati da loro nell'hauer la mercede a settimane, & a mesi, senza che il più delle uolte sono pagati con robba per più pretio di quel che uale, & della più trista.

Lasciando da canto delle persone inutili da casa, & altre cose assai, che gli apportano danno grande, quāti credete siano gl'interessi, che occorrono ogni anno nel cōprare buoi, caualli, panni, & altre cose assai a pagarli al nouo raccolto? Che se pigliano per cinquāta scudi, fra il costare di più del pretio corrēte a danari, & il darli tāta biada a quel tēpo, che ordinariamēte uale māco di tutto l'anno, più uolte ne pagano più di cēto. Et ui sarebbe da dire anco de' danni grandi, che patiscono ꝑ lor carreggiare ad altri, ꝑ lo morire de' bestiami per sua cagione, ꝑ lo mal lauorare, ꝑ lo mal seminare, ma lasciādo da parte, ritorno a dire, che se molti cittadini coltiuassero i suoi poderi, non solamēte hauerebbon doppie intrate nella parte dominica, ma ancor nella colonica.

VINC. Dapoi che mi fate certo di questa sì grande vtilità, ui prego mi diciate quelle cose, che mi conuerrebbono per coltiuare i miei campi suburbani.

Quanto importa a pagar bene il valente bifolco.

GIO. BAT. Primamente ui bisogna un ualente bifolco, non guardando di pagarlo bene, percioche da lui depende tutto quell'utile, che si può aspettare dall'Agricoltura. Che ritrouādolo da bene, nō tanto sarà amoreuole a' buoi nel darli da mangiare, & bene con misura, ma etiandio li fregherà la sera molto bene inanzi che si colchino nel buon letto fatto da lui con paglia, ò con altro strame, & la mattina per tēpo li netterà, & streggierà benissimo, oltra che li lauerà spesse uolte la coda con aqua tepida, per esser cosa, che li gioua assai. Et gli hauerrà rispetto a non farli lauorare nel gran caldo, nè quando pioue, ò neuica, se non per la gran necessità, ne ancho li caricherà, nè faticherà per lungo uiaggio, non battendoli se non rare uolte, & con discrettione. Et come saranno giunti a casa scalmanati, li spruzzarà del uino in bocca, & non li lagherà alla mangiatora, fin tanto che non haueranno loro cessato di sudare, & di ansare. Dandoli dapoi il loro cibo, secondo che di mano in mano lo mangiano, & come ne haue-

hauerãno mangiato una parte, li condurrà all'acqua, accioche beuano secondo il lor bisogno.

Ancora egli arerà, erpicarà, & seminarà sempre con ragione. Et nõ meno sarà diligente nel leuar per tempo; & massimamente ne li gran caldi, per arare nelle hore fresche fino a terza, ò poco piu; & dapoi vi ritornerà passate le vinti hore, & arerà fino all'Aue Maria; percioche a questo modo si mantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete vn'huomo simile, pigliarete ancora vn'altro per boaro, acciochelo aiuti a gouernare, & a cacciare i buoi, & i caualli: & anco a caricare, & scaricare i carri, & in altre cose assai. A questi darete la casa doue stà il massaro con l'horto, & le cose necessarie per lo uiuer loro, come faccio ancor' io a i miei, senza hauerne altro incommodo, & con lor contento; percioche mangiaranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

VIN. Ditemi, quãto salario date loro, e la quãtità, e sorte di uiuere.

GIO. BAT. Primamẽte io dò al bifolco qndici scudi ogn'anno. & al boaro dieci: Et per lo uiuere dò a ciascuno some tre di farina, otto brente di uino, & tante libre di carne salata, di formaggio, di oglio, di sale, & le legne che li bisognano. Ma sappiate, che io son amato da loro, & mi seruono con diligentia, perche ancora essi uegono, che hanno buona compagnia da me, cosi nel uiuere, come nel pagarli liberamente.

Le cose, che si debbono dare ad vn bifolco, et al boaro.

VINC. Mi piace q̃sto bell'ordine, che uoi tenete, & che trattate cosi bẽ questi uostri seruitori. Che se molti osseruassero queste cose, o nõ stētassero nel darli la lor mercede, ò nõ minacciassero di dar lor in cãbio di ossa delle bastonate, ò delle ferite, nõ gittarebbono a terra il coltiuar de i loro cãpi, come fanno. Ma lasciãdo questi tali, ui prego che mi diciate anco la sorte de i buoi, ch'io debbia comperare.

Il pagamẽto che fan i cattiui patroni a i lauoratori.

GIO. BAT. Vi cõsiglio, che nõ spendiate i cinquãta, & sessanta scudi il paro, come costano i Bolognesi per esser grandi; ma che pigliate buoi mezani, giouani, bẽ quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprichi; percioche si mantengono in ogni luogo, benche sia morbido, ò molto caldo. Ma se li potete hauer nelle contrade uicine, ò nella propria terra, lodo che li pigliate piu tosto per qualche pretio di piu, che de i forestieri; atteso che non patiranno, come faranno li altri. Et se pur sarãno d'altri paesi, & giouani, per lo primo anno gli hauerete rispetto a non faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli i piu tosto a buon fieno, che farli pascer herba; percioche non solo si manteneranno ad ogni fatica, & temeranno manco il caldo; ma dureranno anco lungo tempo sani, & spenderan-

Come si debbono pigliar li animali per lauorare la terra.

no poco piu, conciosia che, per non pascolar'i prati, racogliete piu somma di fieno, & megliore, che non fareste se fussero pascolati. Auuertendo parimente a non prestarli ad altri, & manco a mandarli in careggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

VINC. Poiche io ho inteso questi si vtili precetti, desidero, che mi diciate la natura de' terreni diuersi, che si trouano ne i colli, & nel piano nostro, accioche sappia quanta differentia vi vole nel coltiuarli, per farli produr quei frutti che meglio appetiscono.

De' terreni diuersi conosciuti tra noi.

GIO. BAT. Mi piace, che nõ mi dimãdiate la grandissima varietà, che dicono gli autori antichi; & però vi ragionarò solamente de' nostri pretiosi, gerrosi, sabbiosi, ladini, & casalini; & poi de' forti, crudi, & duri; tacẽdo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gessosi, & cretosi; percioche questi sono (come ho detto) da schifare come peste.

De' terreni vicini a i monti nostri.

Cominciando adunque a narrare di quei, che sono contigui alli monti nostri, quali ordinariamente sono piu tosto forti, che altramẽte; dico che abondano di uini, di frumenti, & d'altri frutti. E ben uero, che quei di Franciacurta, & delle terre vicine, non sono in tutto cosi, come quei di Piedemonte, ma fanno i miglior vini di tutti gli altri; reseruando però molte ville della Riuiera di Salò, che auanzono tutte le altre del paese.

De' terreni forti.

Poi parlando de' terreni forti, dico che producono frumenti assai quando vi và il tempo secco, & particolarmente di Maggio, & poche altre rendite; ma se và piouoso, fanno molta paglia, & poco grano. Ma di quei, che sono crudi, aspri, crolli, ò troppo forti; dico che sono di poco valore; percioche, se nõ hanno le stagioni temperate di secchezza, & di pioggia, malamente producono frumenti, & altri frutti. Et oltra che quasi sono difficili da coltiuare, ancora non bisogna adacquarli mai, perche l'acqua vi sarebbe tanto veleno.

De' terreni, che sono di poco valere.

VINC. Nõ vi sarebbe qualche rimedio, per giouar'a simili terreni?

Come si può giouare a simili terreni.

GIO. BAT. Si potrebbono arare, & erpicare piu volte benissimo; percioche, quanto piu si riuoltassero con l'aratro, & tritassero cõ l'erpice, tanto piu sarebbono dimesticati dal Sole, dal gelo, & da i venti; & anco dal letame quanto piu somma ve ne fusse dato.

Modi per ridur'i terreni maligni a qualche grado buono.

VINC. Che rimedio sarebbe a quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle pioggie, resta l'acqua nella superficie, finche non è consumata dal Sole: ouero come sono percossi dalla secchezza, si fessano di tal sorte, che vi si nasconderebbono delle lepri, & forse maggiori animali.

GIO. BAT. Si aiutarebbono questi terreni, quando si cõducesse lor sopra gran quantità di sabbia, & mescolarla con seco nell'arare,

come

come se fusse tanto letame: Et se la prima volta non fussero migliorati almeno in buona parte, far'il medesimo vn'altra volta, & vn'altra se tanto bisognasse. Che facendo ben questo, non pur si molificarebbono, & si coltiuarebbono con qualche commodità, ma ancora digerirebbono maggiormente le acque pluuiali, & quelle si danno loro, quando si adacquano. Vero è, che quãdo se ne trouassero, che hauessero della sabbia, ò ghiara minuta sotto vn braccio, ò due (come ne sono) in quel caso sarebbe forse meglio a far de' fosi non molto lontani l'vn dall'altro, & tanto alti, quanto bisognasse per cauare, & trarre tai terreni in cima da vn lato, & gittar poi in fondo altro tanto del cattiuo, perche cosi si mescolarebbono insieme benissimo.

VINC. Dubito che a far questa spesa, ella non fusse maggiore della vtilità, che si potesse hauere.

GIO. BAT. Anchora io sarei del vostro parere, quando si facesse questo in molti paesi, doue i lor terreni vagliono poco pretio. Ma vedendo che i nostri peggiori vagliono otto, & dieci scudi il iugero, come fussero conci al modo detto, nòn ualerebbono meno di cinquãta, & cento. Ma quando non si facessero queste spese, lodarei almeno che ui si piantassero degli arbori piu tosto, che seminarui biade, ò prati; & specialmente delle viti spesse, quando fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Cottolengo, i quali quanto piu sono disperati da coltiuare, producono però le viti talmente belle, & buone, che fanno i migliori uini di tutto il piano. Et questa è la maggior virtù, & piu importante d'ogni Agricoltore (come non mi satio mai di replicare) a saper cauar quelle rendite piu utili, che si può raccogliere da tutti i terreni, secondo la lor natura.

VINC. Poscia che a uoi mi riporto di quãto hauete detto, aspetto ancho che seguitiate nel chiarirmi degli altri terreni promessi.

GIO. BAT. Fra i leggieri di questo paese, ui sono i sabbiosi, che sono i piu deboli, & i piu magri de tutti gli altri terreni; peioche, quãtunque se li diano grasse assai, non sono però cosi tosto sparse, che sono arse dal Sole, ò cacciate al basso dalle pioggie, & piu se si adacquano. Ma uenendo a i terreni ladini, & casatini; dico, che benche siano la manco parte del paese nostro; sono però il fiore di tutti gli altri: De' quali è anco il piu perfetto il ladino per essere piu molle, & piu dolce d'ogni altro da lauorare. Il quale, per esser quello, che arricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di frumenti, megli, fieni, & tante altre rendite, però non è marauiglia se in piu ui lle si uende cento cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni, cosi s'ingannano

De' terreni sabbiosi.

Le lodi dei terreni ladini, & casatini.

nano grandemente quegli altri, che li pigliano cattiui, ancorche costi no poco pretio: atteso che quanto piu spendono, tanto piu si disperano per non uederui mai un bel ricolto. Lodo ben'a comperare i campi rouinati, ma buoni di fondo, & ben situati: percioche in poco tẽpo si possono ridurre al pari de' migliori.

VINC. Hora che m'hauete mostrato benissimo la natura de' terreni principali del nostro piano: mi sarà grato, se mi diuisarete non meno le qualità de' colli, & come si debbono coltiuare.

Della natura dei colli, & quel che vi si deue mettere secondo i loro siti.

GIO. BAT. Bisogna primamente, ch'io vi distingua le quattro parti de' nostri colli, & dare a ciascuna quel tanto che le conuiene. Percioche, altra cosa vole il sito, ch'è verso Tramontana, & altra quello dell'Austro. Altro vuole quello, ch'è verso Oriente, & altro vuole quello dell'Occidente. Onde parlando prima del sito, ch'è uerso Tramontana: dico che'l proprio suo è piantarlo di castagne, accioche si habbiano i loro frutti, & si possa seruire di quegli arbori, secõdo che sono atti per fabricare, o per far'altre cose necessarie: percioche da questi si hauerà altra utilità, che non s'hauerebbe da altri arbori, o da i pascoli al tempo loro. Nè vi sono da ponerui altri arbori fruttiferi, & manco da seminarui grani; conciosiache si hauerebbe poco frutto. Et quanto alle tre altre parti; dico che ui si piantino delle oliue, & piu tosto al Mezodì, che all'Occidente ama meglio all'Oriẽte, percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mandolè, de' pomi granati, & de' fichi.

VINC. Considerando che i colli vicini alla città sono habitati da i Nobili, credo anco ui starebbono benissimo da Oriente, & Mezodì i cipressi, pini, lauri, mirti, & altri arbori gentili.

GIO. BAT. Lodo ancora io questi per bellezza; ma per utilità è meglio piantarui de i pomi, peri, moniache; & brogne, ouero (com'ho detto) mandole, pomi granati; e fichi; percioche quest'arbori ricercano simili siti. Non manco lodo a piantarui delle viti buone, e specialmẽte delle uernaccie gentili, & delle moscatelle, se però q̃i siti producon'vue delicate, pche q̃to più sarã bone, tãto miglior beuãde farãno.

Come si debbono coltiuare i colli.

VINC. Qual modo lodate voi circa il coltiuar bene il fondo d'ogni colle, l'arare, ò zappare, ouer vangare?

GIO. BAT. Si coltiua perfettamente cõ la vanga, ma perche molti colli sono duri di terra compagnata di pietre assai; però bisogna lauorarli con zapponi lunghi, ma non larghi, & da huomini gagliardi: percioche lauorando valentemenie, ui faran produrre de' grani in quantità, senza che quegli arbori renderanno de i frutti in copia. E vero, che quando ui si potesse arare, che si farebbe con minor spesa:

ma

ma quel fondo non restarebbe cosi ben concio, come sarebbe da i zapponi a bracio. Et pur chi volesse arare, non ari mai sù e giù; ma solamente a trauerso, & con tal modo, che l'acque pluuiali nel discendere, essẽdo ritenute da q̃i solchi, nõ possano cõdur le grasse altroue.

VINC. Non vi sarebbe qualche rimedio, che queste pioggie non menassero tali grasse in altre parti?

GIO. BAT. Si potrebbono fare i sostegni alti, & larghi a bãche in fila, secõdo che i colli fussero piu, & meno erti, & massimamente a q̃lli, che han sotto i sassi piani, percioche, spezzandoli, & cauandoli, si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcina; facendoli dentro delle finestre penetranti in quãtità, ma nõ piu larghe d'un palmo di mano in mano in quadro, & lõtane vna dell'altra per fila non meno d'vn braccio, p piantarui poi de' cappari, quando il terreno di sopra sia fatto vguale fin'alla cima d'ogni muro: Ma che quelle fila siano però nell'ascendere, ò nel discendere lontane almeno due, o tre braccia l'vna dall'altra: Che facendo questi muri di mano in mano con bel l'ordine, & con le dette finestre, non solamenle si raccoglierà ogn'anno gran copia di cappari, quando habbiano uigore della terra di dietro, & dal Sole dinanzi, & senza nocumento di Tramontana, ma anco si potrà empir sopra d'artichiocchi tutto quel sito piano. Mi potreste dire, che simili muri sarebbono di qualche spesa; ma stando la grande vtilità, che renderebbono i cappari, & gli artichiocchi, si farebbon'anco con gran uantaggio.

Ch'e bene acconciar i colli à banche.

VINC. Non è dubbio alcuno che quãdo si facessero queste cose con diligentia, renderebbono altra sorte d'vtilità, che non farebbono le vite, oliue, mãdole, & altri arbori fruttiferi, che vi fussero. Ma, & al l'vno & l'altro modo si caue ebbe da questi colli non men'entrata di quello, che si potrebpe fare d'ogni altro buon sito del piano.

Quanta vtilità sarebbe, quando si coltiuassero i colli con intelligentia.

GIO. BAT. Molto mi marauiglio, che nõ siano pregiati i colli bẽ situati, assai piu di quel che sono. Percioche nõ pure ogni spirito gentile vi può goder la soauità dell'aere, l'amenità de' siti, la uaghezza delle prospetiue, & i tanti piaceri, che vi si pigliano; ma etiandio questi luochi piantati di arbori fruttiferi, ne capiscano quatro uolte piu, che non fanno i luoghi piani, peroche, si come questi piantandoli spessi si ombrano l'un l'altro; cosi quegli altri si trouano (secondo che quei siti ascendono) d'arbore in arbore superiori a gl'altri nõ occupandosi in modo alcuno. Che diremo poi quando si ponessero questi colli ad argini, cioè a banche, com'ho detto; che non essendo troppo erti crescerebbono quei medesimi fondi almen'vn quinto di piu? Che in vero appresso alla grand'utilità, che si cauarebbe, questo augmento pagarebbe quanta spesa fusse fatta.

VIN. Non mi marauiglio dell'accrescimento che fan gli arbori in tali siti nel numero; ma ben mi stupisco di quel che dite, che gli arginati cioè fatti a banche, crescano in misura vn quinto di piu.

GIO. BAT. Non è dubbio, che questa cosa è certa; percioche misurando lo spatio de' muri in piede, & de' terreni spianati, fa che cresce quel che ho detto. Et questo cel monstrano benissimo gli scalini d'ogni scala, i quali misurandoli in altezza, & larghezza, sono di piu, che non è misurar quella per drittura in lunghezza.

VINC. Vi sarebbe da ragionare ancora della diuersità de' tanti monti nostri; ma perche vi vorrebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de' modi, che si ricercano a coltiuare ben'i campi.

Le cose, che bisognano per coltiuare ben la terra.

GIO. BAT. A lauorar ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi a proposito, & l'aratro ben'ordinato. Ma sopra il tutto cõsiste, che'l bifolco conosca bene la natura de' terreni, & fondi l'aratro quanto può in quei che sono di buon fondo, & negli altri tanto quanto se ne troua di buono. Percioche, si come fondano l'aratro ne i buoni, riuolge sempre quella miglior parte, che si troua grassa per non hauer fruttato, come ha fatto quell'altra, ch'era di sopra: cosi quando si fondasse troppo ne i cattiui, potrebbe volgerne di quella che mai non fruttarebbe. Vero è, che nõ si può errare a pigliar sempre poca terra con l'aratro: percioche non solo quanto piu entrarà nella buona, & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà: ma anco con molti campi doue vogliono quattro buoi, & due persone per ararne malamente sei, ouer otto pertiche al giorno, ve ne basteranno due, & il bifolco solo per ararne perfettamente tre, lequali renderanno anco più frumento con quattro quarte di semenza, che non faranno le otto dette, con quarte dodici.

Che'l vero arare si fa con minor spesa, & con piu vtilità, che ad arar con maggiore spesa.

L'esperiẽtia dell'arar bene, e con mãco spesa.

VINC. A questo modo, voi mi fate veder'il gran vantaggio, che si fa nell'arar bene: percioche non tanto si risparmia la metà delle persone, de' buoi, & della semenza: ma si raccoglie ancora tanto con uinti iugeri di terra ben'arati, che costino due mila ducati, quanto si fa con quaranta, che siano arati male, & che costino quattro milla.

GIO. BAT. Hora, si come ui ho detto, che l'arar ben'importa a prender sempre poca terra con l'aratro, & fondarlo quanto piu si puote, cosi perche ordinariamente non si fonda la prima volta, come bisognerebbe per trouar la terra dura, siano fondate l'altre quel piu, che si può: non fondando però tanto l'vltima, sopra dellaquale si seminano i grani; ouero che si riuolgono sotto con l'aratro: percioche, si come molti Agricoltori, mentre che'l tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento: erpicandolo talmente, fin ch'è coperto con due, ò tre dita di terra, cosi venendo il primo freddo,

Effetto notando del lo arare quando si seminano le biade.

do, feminano primamente i grani, & dapoi vi riuolgono addoſſo non men d'un palmo di terra. Et però nõ è marauiglia, ſe p queſto nõ poſſono vſcir fuori coſi facilmẽte, come fanno, qñ ſono coperti con poca terra, & ſe naſcono coſi rari, pcioche quãto piu tardano a naſcere, tãto piu vi ſi guaſtan gl'occhi, e ſono roduti da gl'animaletti ſotterranei.

VINC. Io non ſo chi poteſſe mai biaſimare queſti auertimenti, poiche queſti tali coprono (per eſſempio) per tutto Settembre i grani con due dita di terra nel ſeminarli ſopra: & il primo giorno d'Ottobre vi riuolgono tanta ſomma nel ridurli ſotto con l'aratro.

GIO.BAT. Poi il buon'Agricoltore, oltra il fondar l'aratro, & pigliar ſempre poco terreno, lo rompe prima per lungo, & nel ritagliare, lo ara per trauerſo. Dapoi ſi come la terza volta lo fende anco per lungo, & la quarta ſimilmente per trauerſo, coſi l'vltima, che è la quinta, uolendo ſeminare ritorna ad ararlo per lungo. Et non oſtante ch'egli erpica di aratura in aratura ſempre per lungo, & per trauerſo, tritando le dure; con erpice grande ben fornito di denti lunghi di ferro; caua parimente le cattiue herbe co i raſtelli di ferro, & le bruſcia in monticelli, come ſono ben ſeccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, & raſtellando; non pur netta beniſsimo ogni campo ſporco in tre, ò quattro arature, & erpicature: ma il frumento, che naſce, produce anco piu lunghe radici, che non ſarebbe quando naſceſſe in altro terreno lauorato baſſo, ſenza che l'acque pluuiali non lo poſſono offendere: atteſo che trapaſſano piu facilmente diſotto, lequali per contrario vi rimanerebbono addoſſo, quando le radici haueſſero ſotto, & attorno quel terreno duro.

A che modo ſi ara perfettamente.

VINC. Queſto modo d'arare, & d'erpicare mi pare perfetto ne i campi ſcoperti, ma non ſo come ſi poteſſe arare, & erpicare a trauerſo in quelli che ſono vignati.

GIO. BAT. C'ha gl'arbori, & uiti, che riſpondono per drittura ben giuſti in ogni parte, può imitare gli agricoltori di Rouado, & d'altre terre vicine, iquali arano, & erpicano tanto per trauerſo ne i vignali quanto per lungo: leuando le uiti con le mani, o cõ due forcelle talmente, che gl'animali vi paſſano beniſsimo ſotto, ſenza danneggiarle.

Come ſi può arar a trauerſo ne i noſtri cãpi vignati.

VIN. Poſsiamo adunque aſſomigliar queſte cinque arature, e perícature al uangare a braccio, per eſſer il miglior coltiuare che ſi faccia.

GIO.BAT. Non è dubbio, che'l vangar la terra è coſa di maggior coltiuatione, che l'arar'a qual ſi uoglia modo: ma ſappiate, ch'egli è d'altra perfettione il criuellarla co i criuelli di fil di rame, o piu toſto di ferro: percioche non tanto ella trita, & ſi netta quanto ſi può deſiderare; ma anco reſta talmente ſoſpeſa tutta per un palmo, & quel

Che ſi come il uangar la terra è miglior dell'arare, coſi il criuelar l'auanza tutti.

quel piu in altezza che si uole; che non ui è semenza buona che non renda piu del doppio, che non sarebbe in altro campo, perche così de rando, che quella terra si troua come cenere, si può credere, che doue ne nascerebbono cento nelle altre, in questa ne nascerebbono piu di cinquecento. Vero è, che non sarebbono buone quelle terre, che han no delle pietre assai, ò che sono dure, ò crude, ò molto forti; ma si ben quell'altre, che sono a proposito, & che all'hora si trouassero asciute.

VINC. Credo, che questo si farebbe commodamente all'Agosto, al Settembre, & alla primauera: & massimamente per piantarui asparagi, artichiocchi, zafrani, & altre cose gentili, che sono di utile assai.

Quel che osserua il buon' Agricoltore nell'arar le diuersità de' terreni.

GIO. BAT. Seguitando pur quello che fa il buon'Agricolaore; dico che non ara mai terreno alcuno nel tempo che è talmente bagnato che nell'ararlo resti pezzi grossi; & specialmente quei che sono molto forti, ò duri, ò crolli, et percioche diuengono tanto serrati, che poi non si possono ridur'in poluere, & manco riceuer in se la semēza p darle uigor di nascere, ò da pdur'al tēpo sicuro frutto. Et che mai nō ara i terreni fangosi; perche se nō sono asciutti, restano difficili da maneggiare, & manco habili a seminare per piu tempo, vsa ogni diligentia anco nell'arar sempre tutti gli altri quel migliore stato, che sia possibile. Poi quando ara a canto delle viti, & altri arbori, non trapassa gl'impedimenti delle lor radici, con leuare l'aratro, & passare sopra ogni volta che le sente, come fanno molti; ma sempre si ferma, & le taglia con l'acceta, senza stracciarle a pericolo di spezzar l'aratro, & dāneggiar'i buoi. Cosa in vero vituperosa di coloro, che non le troncano: conciosia che ingrossandosi, & allungandosi ogn'hora piu, fanno notabil danno alle seminate: sì perche diuorano le loro grasse, come perche impediscono l'aratro, che non può mai mouer quella tanta parte del terreno, ch'elle occupano.

VINC. Perche vi sono alcuni che dicono esser molti terreni, che quanto piu si arano, tanto piu diuengono magri, & fanno manco frutto: però vorrei saper da voi quello, che ne sentite.

GIO. BAT. S'ingannano nel dire, che ve ne siano molti. E ben uero, che se ne trouano alcuni pochi, che sono talmente leggieri, che quanto piu sono arati nel gran caldo, tanto piu sono trafitti dal Sole: onde restano poi deboli nel produr'i grani. Ma però l'esperientia ci fa uedere, che fuori di questi pochissimi, quanto piu si arano gli altri a i tempi debiti, tanto maggior ricolto producono.

Le regole che si debbono osseruare nel coltiuare bene i cāpi.

VINC. Parimente desidero, che mi diciate de gli altri riti, che seruano i nostri buoni Agricoltori nel coltiuar diuersamente i campi.

GIO. BAT. Parlandoui primamente delle nostre cōtrade, lequali parti-

participano della natura di tutte l'altre del paese, dico, che quando un campo ha fatto un sol frumento, o altra biada grossa, & che sia per far ne un'altro il seguente anno: leuata che sia tal biada in paglia, sia segato la stipula piu tosto che si può, & poi arato quelle volte, & erpicato al modo c'ho detto, non mancando di seminarlo per tempo, & per Luna nuoua, essendo possibile, pur che quel terreno non tema i uermi, o che non sia molto forte, percioche piu ricolto renderanno cinque stara di semenza, che non faranno sette a seminarli tardi; come per prouerbio si dice: Si come il seminar per tempo inganna alcune volte, così seminar tardamente inganna quasi sempre.

Prouerbio.

Poi non ritrouando il campo ben netto, ancor che fusse ben' arato, & grasso, dico che non si semini, perche produrrà assai manco d'ogni altro che fusse magro, ma ben coltiuato, & netto. Et d'un'altro, che habbia fatto frumento per dui anni continui, & che nel seguente resti uoto: leuata fuori le coue, sia leuato subito lo stipulo, & seminato di miglio, inanzi che finisca Giugno: percioche fin'a quel tempo è il fior di seminarlo, & dapoi sia ben zappato per due uolte. Et appresso San Martino sia ben carrettato, & poi ben'arato. Et cotto da gran gelo, sia alla fine di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamatolo bene, sia seminato di ueccia, & uena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo, dandoli la istessa misura, che si fa del frumento.

Del seminar la uecca & uena insieme.

VINC. Non sarebbe meglio a poneruj piu ueccia, per esser'anco miglior pastura della uena?

GIO. BAT. Ho detto di seminar queste due cose per metà; accioche maggiormente sia sustentata la ueccia dalla uena nel crescere ben alta: benche la uena è poco men buona in tal caso, che la ueccia. Et passati i quindici di Maggio, essendo quasi compiuto il grano di questa pastura, sia tagliata; & come sarà secca; sarà anco perfetta per li buoi, & per i caualli, i quali staranno grassi senza darli altramente biada, & oltra che ella non danneggia quel terreno, renderà ancor'assai piu herba d'ogni trifoglio. Onde, leuata del campo, all'hora ui si potrà seminar subito de' fasoli, ouer del miglio intorno a gli otto di Giugno; E uero, che seminandoui fasoli, quel terreno produrà l'anno seguente piu frumento, che non farà a seminarui miglio. Percioche, si come questo lo magrisce sempre, così quello l'ingrassa.

VINC. Adesso io conosco la gran dapoccaggine di tanti, che fanno colture per seminarui a quei tempi fasoli, ò migli: non auisandosi a seminare prima questa pastura, laquale si raccoglie da un tempo che quel terreno dorme, ò posa.

GIO.

Del seminar il trifoglio.

GIO.BAT. Sappiate che ne raccogliò tanta da tredici, ò quattordici iugeri, ch'ella mi mantiene tutto l'anno sei animali, ch'io tẽgo per la coltiuatione, senza darli fieno, o biada.

VINC. Poiche siamo sopra il pascere gli armenti, desidero che mi diciate, come si semina il trifoglio, per hauer del fieno assai.

GIO.BAT. Quantunque generalmente si semini di Marzo nelle biade; tuttauia mi piace piu a seminarlo da S.Bartolomeo sin'a i dieci di Settembre nel terreno seminato di segala erpicata. Percioche gittãdo allhora quella semenza nella poluere, & erpicandola almeno due volte dentro, oltra l'erpicature fatte alla segala, s'incorpora talmente in quella terra, che ue ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto non può nascer sì bene, come fa ne' detti giorni (per esser gittata sopra la terra dura): Ma muore anco tutta quella, che rimane sopra le foglie della biada. Et oltra che questa d'Agosto & de' detti giorni di Settembre, è piu alta al S.Mart. seguente, che nõ è della primauera, quando si tagliano le biade, non teme ne ancho le pioggie, i freddi, & la secchezza per esser benissimo radicata. La onde segandola dapoi subito che saranno tagliate quelle biade, non pur si farà vna buona stoppia trifogliata, ma produrrà etiandio due segate di fieno, se però il tempo non le sarà molto contrario. Et questo posso dir per lunga prattica, benche fin'ora pochi mi habbiano imitato.

VIN. Qual semenza ui par migliore per seminar questo trifoglio, quella c'ha attorno la guscia, o quell'altra che n'è senza, & ben netta?

Che la semẽza del trifoglio ĩ guscia è migliordi quella è fatta fuori.

GIO.BAT. Non è dubbio, che quella della guscia è assai migliore, per hauer'i grani piu uiuaci, & perche ui prẽsta aiuto nel farli nascere. Et coloro, che la fanno fuori della bulla, non per altro la nettãno, che per conseruarla in poco luogo, & per commodare i compratori che la portano di lontano.

VINC. Quanta somma dell'una, o dell'altra semenza ui pare, che se ne dia a ciascun iugero di terra?

Quanta semenza vi vuole per fare produrre del fieno assai.

GIO.BAT. A far che un terreno ben netto di tal misura, produchi del fieno assai, non bisogna seminarui mãco di cinque pesi di buona bulla, ouer mezo di bella semenza netta; & specialmente al Marzo per le cose dette. Percioche, quanto piu se ne spargerà di manco, tanto più ella nascerà rara, & le cattiue herbe maggiormente ui ueniranno in luogo del buon trifoglio. Et però: si come sono da biasmar questi, che seminano tai semenze scarsamente, benche i terreni siano ben netti; cosi non sono da lodar coloro, che la spargono abondantẽmente in quei che sono sporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

VINC. Poscia che m'hauete mostrato chiaramente quanto impor-

ta

ta questo seminar di trifoglio; vi prego che mi diciate anco del modo, che si tiene a pratar'vn campo per sempre.

GIO. BAT. Bisogna primamente nel verno vgualarlo bene, & da poi ararlo tutto sottilmēte senza solchi maestrali almeno due volte per lungho, & per trauerso, & erpicarlo anco ogni fiata benissimo. Onde essendo ben netto, & ben'ordinato, & ben letamato, bisogna parimente ararlo, & seminarlo di vena, pur senza solchi maestrali; & erpicatolo vna volta, seminar sopra la semenza di trifoglio abondantemente, per le cagioni che hauete inteso; erpicandola almeno due volte dentro. Et come sarà tagliata la vena alla fine di Giugno, ancor'a mezo Lugio sia segata la stoppia per gli animali; & dapoi il fieno che venirà. Non mancando mai a letamare quel prato ogn'anno, & massimamente quando non vi è acqua per adacquarlo; ma hauendola, passato il primo anno, sia cacciata addosso tutto il verno per ogni luogo: percioche a questo modo si farà sempre piu grasso, piu spesso, & piu abondante di herba.

Del pratar vn campo per sempre & d'ingrassarlo a piu modi.

VINC. Hauereste altri modi p giouar maggiormēte à simili prati?

GIO. BAT. Per far che abōdino d'herbe, nō vi è cosa pari al letame mescolato cō la poluere; percioche, oltra, che costa māco del puro di stalla, fa produr'anco assai piu pastura d'ogni altra grassa. Et però si raccoglie prima la poluere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben secca, & si conduce nel cortile, ò più tosto nel prato che si ha da letamare, laquale ha tuttauia con seco dello sterco de gli animali, della paglia, & dell'altre grasse. Et seminate che siano le biade, tutto quel letame che si caua dalle stalle, si conduce di uolta in uolta doue sia tal poluere bene ammucchiata, & q̃llo scaricarlo si mesco la benissimo cō lei di mano in mano per metà, fin che ui è da crescere cotal materie, La quale si lascia cosi fin che è dalle acque, & dal gelo bē trafitta, e bēn matura. Onde spargendola al Gēnaro, ò al Febraro per lo prato, rēde (come ho detto) assai piu herba, che nō sarebbe altretanto letame puro di stalla; percioche questa mistura essendosi fatta cosi minuta, penetra piu alle radici d'ogni herba, che nō fa quel letame, ilquale restando grosso, gioua manco a i prati, che a gli aratori, per non potersi incorporar in quelli cosi come fa in questi.

Di quanto beneficio è la poluere, che si raccoglie per le strade.

VINC. Chi non hauesse letame da componer con questa poluere, non sarebb'ella anco buona per far produr dell'herba in copia, quando si spargesse cosi pura inanzi il uerno?

GIO. BAT. Nō solamēte sarebbe perfetta a i prati, & alle biade, quando se gliene desse almeno dieci carra per iugero, spargēdola come si fa lo sterco de' colombi; ma alle uiti ancora, dandone una pa-

lata per gamba, quando si colmano all'Ottobre.

VINC. Mi piace che ella sia così buona per le viti, poi che si sparagna il letame puro, il quale è perfetto per li terreni aratorii; ma nõ sò come sia bene a darla alle biade, ꝑ esser sì potẽte nel far ꝓdur l'herba.

Altri modi per ingrassare i campi.

GIO. BAT. Voi hauereste ragione quãdo fusse arata sotto, come si fa il letame, ma a spargerla sopra al S. Martino, si mortifica talmente dal freddo, che ella non può fare, che nõ le sia di giouamento grande.

VINC. Vi prego che mi diciate ancora quante grasse sapete, oltra queste dette, accioche sappia con quante vie possa far produrre a i prati dell'herba in quantità.

GIO. BAT. Primamẽte ui sono buone le curature de gli adacquatori, & fossi loro, le quali siano pò posate à muchi per qualche mesi. Oltre che lodo a curar le strade nel uerno, & lasciar quel fango a mucchio, fin che si conduce al fin di Marzo per li prati. Ma sono migliori le curature dell'ara, delle corti, le spazzature delle case, lo sterco de' polli, & quello de' colõbi, lequali cose giouano tanto piu, quãto sono ben marcite. Vero è, ch'egli è gran beneficio, & cõ poca spesa, il sollecitar le acque il uerno nel farle correr sopra giorno, & notte (ponendolo fare) & particolarmente quando le foglie cadono, fregando & redabolando piu uolte a quel tẽpo i uasi maestrali co i rastelli di ferro, redaboli, rastri, zappe, erpici, & altri stromenti atti a cõmouer le grasse che si trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormẽte corrano insieme con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Nouembre, di Decembre, di Gennaro, & di Febraro, ma nõ mai a' prati trifogliati, che si arano il secõdo anno per seminarui i lini, & frumenti; percioche morirebbe ogni sorte di trifoglio. Auuertendo ancora a non far correre l'acqua sopra i prati vecchi, quando sono gli eccessiui freddi, se ella non ha da continouare, percioche, quando mancasse quella, la cotica patirebbe molto per il gelo.

Di quanto utile sono le lupe nelli vasi correti di acqua.

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse, che si fanno a i cantoni de' uasi, tanto profonde, & lunghe, che nel uoltarsi le acque, che continuamente corrono sopra, ne adunano dentro tanta quãtità, che nel curarle all'Autunno, & carrettarle alla Primauera per i prati, ò per i campi, quando si arano, ne restano con poca spesa molto beneficiati. Facendo etiandio di queste lupe ne i fossi maestrali, che corrono di acqua tutto l'anno, lequali siano lunghe almeno un cauezzo, & lontane una dall'altra tre, o quatro.

Quanto utile apporta il raccogliere le grasse per le strade.

VINC. Non manco sono da lodar coloro, che hanno drizzati tãti pouerini, che per la città nostra racogliono tutto'l giorno ne i gerletti lo sterco, secondo che passano i caualli, & buoi, di contrada in contrada

trada, ilquale apporta grande vtilità a i campi suburbani, & beneficio a quei fanciulli che lo vendono dui quattrini il gerletto, cosa ch'anco và crescendo ogn'hora più per le ville.

GIO. BAT. Da quì si vede quanta è grande l'industria, che s'vsa tra noi nell'accumular diuerse grasse, per lequali non è merauiglia se i nostri campi (bēche generalmente siano per natura sterili) producono piu ricolto d'anno in anno, di quel che fan'i buoni di molti paesi.

Quanto sino industriosi i Bresciani nell'accumulare le grasse.

VINC. Dapoi che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desidero che mi diciate anco qualche via per vgualar'i prati, che han no i dossi, & valli. Percioche, si come ogni campo, ancorche non si adacqui, stan ben'vguale, & piano; maggiormente questo conuien ad ogni prato, & specialmente quando si adacqua.

GIO. BAT. Per abbassar vn dosso non molto largo, & lungo, dico che si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lunghi, e larghi non piu d'vn braccio, & non men grossi di quattro dita, i quali non sol si leuano con tal modo, che non si rompono nel ponerli dal lato: ma etiandio, cauato via quel terren superfluo, si ritornano da poi di mano in mano al suo luogo cō sì bell'ordine, che quella cotica non resta di produrte l'herba, come di prima. Ma se'l dosso tiene spatio assai, per manco spesa si leua via la cotica a pezzo a pezzo col terreno, o piu tosto si ara, & si riduce l'vno & l'altro in piu mucchi, acciò che si cuocano dal gran gelo, & dal gran caldo: & che dopo vn'anno si spargano al Decembre, o al Gennaro, doue è piu magro il fondo: percioche vi produranno per piu anni dell'herba in copia. Et se per sorte quel dosso fosse alto assai, allhora si conduce quel terreno con la cotica ne i piu bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo d'onde è leuato, & anco vi si semina il trifoglio, spargendoui dapoi del letame minuto, & non mancando a rastellare, & seminare al modo detto, tanto, quanto sarà condutto quel terreno nelle valli, atteso che l'vna & l'altra parte si praterà piu facilmente.

Modi per vgualar bene gli prati.

Quanto sia poi dell'empire le valette, & specialmente doue giace l'acqua: bisogna prima empirle con quella, & dopo ficcarui allhora tanti bastoncelli, lunghi, & curti, quanto si troua la larghezza, & altezza sua: ponendoli lontani l'vn dall'altro non piu di due braccia cō le cime di sopra dell'acqua, come è grosso vn dito, & non di piu: accioche leuandola via, o lasciandola smarrire, si uegga da quei bastoncelli la quantità di terreno che ui bisogna, ilquale sia condutto di luogo in luogo, fin che a pena si uedano.

VIN. Perche poco mi varrebbono questi secreti, se poi non sapesse proueder'alle topine, che tanto rouinano i prati, & lini, e i giardini nel gittar la terra fuori delle loro tampe: però mi sarebbe caro se mi

mo-

mostraste qualche modo di poterle esterminare.

Tre vie p distrug gere le topine.

GIO. BAT. Tre vie ci sono per pigliarle. La prima è, che bisogna farle la guardia, quando comincia a comparer'il sole ne i luoghi doue han gittata vltimamente la terra, percioche in quell'hora medesima sogliono regittarla fuori. Che hauendo che li attende, ò badile, o vanga in quel gittar che fanno, facilmente le leuarà fuor di quelle buche.

La seconda è, che doue han cauato di fresco, si mandi l'acqua; perche tantosto che la sentiranno, vsciranno fuori per ridursi sopra qualche dosso, onde all'hora si amazzaranno, & si pigliaranno anco viue.

La terza è, che pigliatone una uiua nel mese di Marzo, al qual tempo uanno in amore, si deue porre in un bacile, ò paroletto la sera dopo l'Aue Maria, il quale sia primamente sotterato in tal modo, che l'orlo sia vguale alla terra, che vi si troua attorno, accioche possano saltarui dentro, quando la prigionera griderà la notte, onde quelle, che la sentiranno (per hauer l'vdito perfetissimo) caminando al modo loro, entraranno nel vaso ad vna ad vna per aiutarla Et quante piu ve n'entraranno, tanto maggiormente gridaranno; nè pur'vna potrà vscire, per esser quel vaso di dentro liscio.

VINC. Poscia che io resto satisfatto di questa bella inuentione, non posso fare, che non ui preghi anco d'un'altra, benche sia difficile. Et questa è la spietata crudeltà, che fanno i uermi alle biade, dopo che sono nate sin che si tagliano: il che è d'altro dolore, che non è la tẽpesta: pcioche questa rouina in un subito, & quelli p molti mesi nõ cessano di roder le biade, & quasi il cuore alli suenturati Agricoltori.

GIO. BAT. Io non mi marauiglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maledittione per cosa disperata; ma ben mi stupisco delle città, castelli, & uille, che non pongano taglia addosso a questi pestiferi animaletti, i quali sono la ruina di molti massari, & patroni, & alle uolte accrescono le carestie: Che se si facesse questo, se ne raccoglierebbono le migliara di sacchi, come piu uolte si è fatto delle sansogne che rodono talmente i pampini, che le uiti, & vue paiono abbrusciate: Ma perche ui è poca speranza di tal prouisione, dirò almeno quel poco, che posson far'i diligenti Agricoltori per distruggerli.

Modi p distruggere i uermi, che rodono le biade.

Primamente si sà che fra i vermi, che rodono le nostre biade, i piu dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, grossi, & lunghi poco men d'vn mediochre dito: I quali, per esser di natura frigidissimi, non escon mai fuor di terra; ma, quanto piu cresce il caldo, tanto piu approssimano alla superficie: Et però si distruggono con piu facilità nel gran caldo, che d'altro tempo. Bisogna adunque, che l'Agri-

l'Agricoltore fondi all'hora l'aratro, & ari sotilmēte; percioche, si come nella prima aratura si scopriranno la maggior parte; così nella secōda, & piu nella terza, pochi saranno, che nō siano ueduti. Ma perche egli non potrà tutt'a un tēpo arare, & amazzarli; però sarà bene hauere una persona, che lo seguiti cō un canestro, & meterli dētro uiui, ò morti, secōdo che l'aratro li scoprirà, ꝑ darli poi alle galline, le quali diuerāno grasse, & farāno de gl'oui assai. Basta che, chi farà bē q̄sto, uedrà, che in due, ò tre arature, nō ve ne restarāno se nō pochissimi.

Ancora si possono amazzare a vn'altro modo ne i campi, che si adacquano, che saranno rotti con l'aratro di Giugno, ò di Luglio, & è, che essendo ben'arso quel terreno dal Sole, vi si pōga dopo nona adosso l'acqua; ma con si fatto modo, ch'ella vada lentamēte di mano in mano per tutto il campo, & si lasci suso fin tanto (& non piu) che quei uermi sian uenuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur essi ui si annegaranno, & saranno beccati da gli ucelli, ò si potranno raccogliere con le mani, ò pale, ò con altri stromenti, ma si distrugeranno i lucertoni, musoni, sorzi, topine, & quanti animaletti danneuoli sono fra due terre.

VIN. Mai non intesi questi secreti. So ben che molti seminano de i lupini per ingrassar i campi, & anco (come alcuni credono) per far morir questi animaletti, ò almen per farli ritirare al basso.

GIO. BAT. Lodo ancora io il seminarli di Luglio nella seconda aratura per ingrassar i terreni magri; ma nō già in quelli che sono freddi; perche restano piccioli, & manco fan morir i uermi. E ben uero, che per quell'anno non molestano le biade seminate; percioche, andando per roderle, & trouando prima i lupini esser amarissimi, si ritirano al basso. Ma sappiate, che per ingrassare i campi, è d'altra utilità il seminare i fasoli, subito che'l frumento, & stipula son leuati fuori; percioche non ui uà se non due quarte il iugero, & de i lupini cinque ò sei; Et doue questi non danno frutto alcuno, quelli andando buon tēpo, rēdono due, & tre some per iugero; oltra che per zapparli, si netta anco quel terreno. Poi uoltandoli, senza segarli altramente, sotto terra con l'aratro, & seminando il frumento, non manco beneficio li renderanno, che farebbono i lupini. Et benche i uermi si nodriranno in quelli (per non esser amari) però non molesteranno il frumento.

Altri modi contra i uermi, & ꝑ ingrassar li cāpi.

VINC. Mi piace questa inuentione de i fasoli; percioche, appresso quello che uoi dite, si fa anco se non una aratura per seminarli.

GIO. BAT. Vi è ancora un'altro rimedio, che si come, doue è stato il miglio, seminandoui il frumento, ò altra biada; questi animaletti non ui danneggiano cosa alcuna; conciosia che si pascono de festu-

chi,

chi, & peduzzi che ui restano sotterrati dall'aratro, dapo che'l miglio è leuato del campo, & segato il migliarizzo; cosi si conduca questo nel cãpo colturato, & si sparga talmente sopra, che resti ben coperto: Che uoltandolo poi sotto terra con lo aratro, vi si può sicuramente seminare ogni biada, atteso che si nodrianno in quel medesimo.

VINC. Se hauete etiandio de gli altri modi per ingrassare, i campi, mi farete cosa grata se me li direte tutti.

GIO. BAT. Il primo modo per beneficiare ogni terreno magro, & piu generale, è a lasciarlo posare almeno un'anno, ò due, ma ararlo piu uolte di uerno, & di state, fin che si semini di biada.

Dieci modi per ingrassar i campi.

Il secondo è a cauare le ripe da ogni lato del campo per due cauezzi inanzi del uerno (abbassandole uerso a fosi almen due uangate) & nel buttar quel terreno a modo di un argine, mescolarlo di mano in mano con calzina nuoua, poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraro, farà produr piu ricolto che non farà qual si uoglia letame.

Il terzo modo è, romperlo a San Martino sequente al frumento tolto fuori, & poi ararlo un'altra uolta alla fine di Gennaro, di Marzo, & di Maggio anco dopo San Bernardino, per seminarui all'hora i fasoli, & dapoi un'altra volta quando si seminarà il frumento, ò altra biada.

Il quarto è, letamarlo bene con letame, che sia piu tosto fatto di fresco, che uecchio, & darlo per Luna crescente poco innãzi del seminare; & sotterrarlo con l'aratro quanto piu presto si può, acciochè non sia arso dal sole, & da i uenti; percioche quanto piu è sparso, & riuoltato sotto fresco, tanto maggiormente morbidisce, & gioua a tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è, che'l produce piu copia di herbe, che non fa il letame vecchio, la qual cosa è biasmata da gl'antichi ben che da noi Bresciani la lunga prattica fa osseruare il modo detto.

Il quinto è, che essendo il terren leggiero, si faccia andar di cõtinuo al Febraro dell'acqua buona sopra la biada, almeno per dieci giorni; percioche ui giouarà, come se ella fusse letame.

Il sesto è, brusciarui le stoppie, & altre herbe, dapoi che è mietato, & per maggior beneficio brusciarui delle legne, chi ne ha abondanza, empiendo i solchi maestrali dall'un capo all'altro, & poi dargli il fuoco, perche ella brusciera tutta in poco tempo, & beneficiarà quanto farà giunto quel fuoco, & anco doue quella cenere farà sparsa.

Il settimo è, lo spargerui della calcina, la quale ingrassa grandemente, & netta benissimo ogni terreno dalle cattiue herbe.

L'ottauo modo è, lo spargerui ancora la terra cauatã per far'il salnitro,

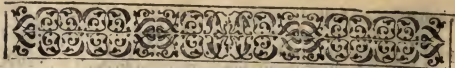
nitro, quando è finita di cuocere, & ch'egli è finito di fare.

Il nono è (come ho detto) il dare sopra le biade dopo S. Martino la poluere raccolta nel gran caldo per le strade frequenti.

Il decimo, & vltimo modo (benche ne potrei dir de gli altri) è il seminarui non solamente de' lupini, & fasoli (come ho anco detto) ma etiandio della veccia, faua minuta, & fenauro; & sotterrare qual si voglia cosa con l'aratro, quando si seminano le biade. Et qui faccio fine, per esser l'hora tarda, & perche mi pare, c'habbiam ragionato assai.

VINC. Tutte queste cose sono di gran beneficio, eccetto che sarebbe piu la spesa del brusciar le legne, & del sparger la calcina (per esser'a noi di tanto costo) che non sarebbe l'vtilità dell'ingrassar la terra, & brusciar le cattiue herbe con le loro radici. Et non meno sarebbe il brusciar le stoppie quando è mietato; percioche è d'altro beneficio al nostro paese (il quale per natura è cosi sterile) a consumarle sotto a gli animali; compartendole poi bene stercorate a i campi, che brusciarle, come si faceuano già piu anni; atteso che allhora non vi era la buona intelligentia del ben coltiuare, c'hora si vede, & tuttauia và crescendo di bene in meglio. Nè questo ho detto per contradirui, anzi vi ringratio di quante cose mi hauete detto sì cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi prometto di tornar dimane; sperando che non manco mi siate liberale nel chiarirmi dell'altre cose, che io son per domandarui.

GIO. BAT. Et io ancora m'obligo di ragionar di quanto sarà il desiderio vostro, e tutti quegli altri giorni, che voi designarete.

IL FINE DELLA I. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA SECONDA;

Nellaquale si tratta dell'herba Medica, & d'altre cose vtili all'Agricoltura.

GRANDEMENTE desioso M. Vincenzo Maggio d'osseruar la promessa fatta all'Auogadro, nō hebbe à pena desinato, che andò al suo bel luogo; doue smontato lo ritrouò nella molto bella capelletta fabricata in capo del giardino, laqual riguarda a Tramontana, & à rimpetto del gran pergolato, che lo diuide: Onde salutatisi prima l'vn l'altro, & postisi à sedere; dopo ch'hebbero ragionato alquanto della vaghezza di quel sito, & delle figure dipinte, che vi son'attorno; il Maggio, per non perder tempo, cominciò à dire: Hor che ci ritrouiam'in questo fresco luogo, caro mi sarà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba Medica, poiche non ho mai inteso la natura sua, nè il modo d'alleuarla.

Trattato dell'herba Medica.

GIO. BAT. Voi non poteuate chiedermi cosa più grata, che il ragionar di questa pretiosa pastura; percioche non solamente è sempre sana à gli armenti; ma essendo posta in terreno conueniente à lei, rende frutto totalmente per vinti & trent'anni, che (come dice anco Columella) vn iugero Romano, per l'ordinario, debbe far le spese vn'anno à tre caualli: & masimamente quando è accommodato d'acqua per adacquarlo, ò essendone priuo, che'l sia almeno de' migliori, e ben grasso; percioche quanto piu sarà morbido, non meno questa singolar pastura, si legarà (suor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin sette volte ne gli altri seguenti.

VIN.

VIN. Essendo questa cosi vtile herba cosa antica, per qual cagione non è in più luoghi dell'Italia? & particolarmente in questo paese, ilquale è potato delle migliori cose, che si possano raccogliere per conto del ben coltiuar la terra.

GIO.B AT. Questa delicata pastura fu distrutta da i Gotti con le tãte belle cose della infelicissima Italia; onde, per essersi cõseruata in puochi luoghi della Spagna, & poi tardi ritornata a Napoli, a Voltera a Scandiano, finalmẽte è giũta in grembo d'alcuni nostri cittadini, che l'essaltano; e specialmẽte il nobil M. Herculano, Agricol. molto raro.

V I N C. Quai terreni ui paiono migliori ber seminarla, & per farla nascere benissimo?

G I O. B A T. Ella uien solamẽte bella ne i leggieri, casalini, & ladini; ma nõ si può fallare a seminarla in tutti quei cãpi, che ꝑducono bel lino, arãdoli, ò piu tosto uãgãdoli ꝑ Luna uecchia, e in tẽpo asciut to, accioche l'herbe muoiano. Ma poi perche si debbe far'ogni possibile per farla nascere senza altre herbe, bisogna prima che quel cãpo sia ben piano, netto, grasso; ben'arato, & ben erpicato per lũgo, & per trauerso a prese senza solchi maestrali. Cominciãdo al Giugno, & da poi all'Agosto, all'Ottobre, al Decembre, & al Febraro, accioche quel terreno, & herbe siano bẽ mortificate dal caldo, & dal gelo. Et passato S. Giorgio, ò almeno mezo Aprile sia caricato di letame uecchio, & sotterrato subito cõ l'aratro: Et come è ben'arato, & erpicato tutto piano sẽza solchi q̃l cãpo si sparga la semẽza mescolata col panico, & dapoi si rasteli benissimo co i rasteli di legno nõ troppo rari di denti, ꝑ esser nemica del Ferro. Nè ꝑ lo panico patirà; ꝑcioche nella prima riuscirãno sẽza cattiue herbe; cõciosia che ritrouãdosi ella bene spessa, & fatta potẽte, nõ potran'hauer luogo di nascere, come haurebbõ fatto, quãdo nõ ui fusse stato il panico. Auertẽdo però, che quel terreno sia in amore: perche altramente tal semẽza non nascerebbe se non con difficultà: & anco quãdo non fusse preparato quel terreno al modo detto, sarebbe cosa perfetta a criuelarlo, & far poi le altre dette.

VIN. Quanta semenza ci uuole a seminar questa sì buona pastura?

GIO. BAT. Vi bisognano almeno tre once per tauola, che fanno uinticinque libre al iugero; ma chi ne desse anco di piu, sarebbe meglio. Percioche quãto piu nasce spessa, tãta maggior quantità produce d'herba; oltra che (come ho detto) non ui nascono altre herbe, se non con difficultà: Non mancãdo però a seminarla per Luna nuoua, & nell'hora tarda; percioche, essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà con facilità, & seminãdola nel caldo, creparebbe quasi sempre, poi essendoui acqua, bisogna la prima uolta adacquarla pian piano:

perche quando si adacquasse con impeto, facilmēte si sterparebbe in parte: Et māco bisogna adacquarla dopo Settembre, in fino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tāta secchezza l'Ottobre, & al principio d'Aprile, che sarebbe ben'a bagnarla, ma leggiermēte. Auēga che vi son'alcuni nostri cittadini, che restano di adacquarla, pche le danno tanta copia di letame perfetto, ch'ella è sempre morbida.

VINC. Vorrei saper'anco quando è da segare, e come si debbe ordinare.

GIO. BAT. Si taglia la prima volta ogn'anno, intorno a gli otto della luna; percioche, per l'hordinario, si sega anco ogni trēta giorni. Ma non si lasci mai tal'herba a mucchio piu d'un giorno, & medesimamente quella del trifoglio; percioche, come stà di piu in un luogo, si scalda di tal sorte, che fa morire tutta quell'altra, che si troua sotto, la quale piu non rinasce. Et però non solamente stà ben'a farla seccar piu tosto che si può; ma quando non si potesse, non si manchi ogni dì a poner quei mucchi in altri luoghi. * Auertendo a non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce, ò cresce se non malamente, ò che del tutto muore.

Quanto poi al raccoglier la semenza di questa Medica, dico che nō si può tener'il primo anno (p esser debile) ma gli altri sì, tenēdo la seconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, & di Luglio; come non ui uuole manco tempo; Bēche quella parte fa anco facilmēte dapoi due segate. Ma bisogna che i cornicelli doue ella si troua dētro, siano talmēte secchi, che nello spezzarli ui si ueggano bē maturi, cioe quādo sono diuenuti gialli. Et pche le herbe medesime, ne producono alle uolte delle altre nuoue (p tardar tāto a segar le prime) le quali facilmēte si piegano, & qualche uolta uan'a terra, però bisogna usar buona diligētia nel tagliare con un fiocchello bē tagliēte, tutte qlle cime che hann'i cornicelli, & ponerse di mano in mano ne i sacchi, & uotarli nell'ara bē netta, facēdole seccare, & battere; & dapoi, leuato uia quel pagliuzzo, si criuellerà cō criuel minuto tal semēza, & i nō bē rotti cornicelli si tornarāno a battere tante uolte, fin che restino ben disfatti. Sedacciando poi quāto sarà passato dal criuello, percioche quella poluere anderà in terra, & la semenza rimanerà dentro cō la bulla, la quale nel uenir'a cima, sia leuata di uolta in uolta cō la mano, fin che la semēza resti ben mōda. Ma perche nō si può cauar tutta la semēza da i cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, pò è bene a seruarla, & darla sopra alla semēza, che sarà primamēte sparsa, & poi rastellare benissimo ogni cosa insieme: Che facendo ben queste cose, non si raccoglierà manco di cento libre di semenza per iugero,

& due cara di pastura tagliata con la falce, la quale non sarà inferiore al fieno fuori che sarà più matura.

VINC. Credete voi, che questa herba sia così buona verde a gl'armenti, come quando è fatta in fieno?

GIO. BAT. Anzi che ordinariamente la mangiano più volontieri verde, ma bisogna dargliela vn dì dapoi ch'è tagliata; perchioche potrebbono patire ꝑ la troppa morbidezza, ch'è in lei, qñ la mangiassero fresca, & nõ passa. Ma dãdola al modo detto, nõ offende gl'animali, come fa il trifoglio, e altre herbe fresche, anzi li mantiẽ sani e gagliardi.

VINC. Hora che resto satisfatto di questa pastura, vorrei saper nõ meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & ancò cõseruar'i fieni.

GIO. BAT. Essendo possibile, dico che si taglino ꝑ Luna nuoua; percioche quei prati produrranno più facilmente l'herba, che non farebbono quãdo è vecchia; tagliandoli ancò più tosto teneri; che troppo maturi; conciosa che restano più saporiti, & ingrassano più gl'animali: Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano più presto a crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio d'Ottobre alle casine, ritrouando l'herbe alte da pascere, i fieni sul fenile ben'ordinati. Et simili huomini pigliano mal volontieri fieno molto maturo; percioche nõ solo non fa abondar di latte i lor bestiami, & lo mangiano malamente; ma fa della rusia assai, la quale non è buona d'altro, che da farne letto.

Trattato de' fieni.

Poi nel segar'i prati, siano sparse quell'antane solamẽte che si possano restellar la sera, & ridurle in mucchi. Percioche quell'herba che sarà distesa, & percossa dal sole, & poi non ammucchiata auanti la notte, sarà danneggiata molto dalla seguente rugiada, la quale rode talmente il fior suo, che le uacche, & altre bestie la mangiano malamente, quando è secca, oltre che sempre nel peso resta non poco legiera.

Ancora si faccia ben seccar quel fieno, che han da mangiar'i caualli, e buoi che lauorano; atteso che darà loro più forza, & li farà manco lubricare; & quell'altro che han da mangiar le uacche, & le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percioche lo mangiano meglio, & fa produr loro del latte assai.

Quãto sia poi a quel che ditte di cõseruar'i fieni, che nõ si marciscano; dico che come sono posti sul fenile, ui sia posto anco sopra della paglia ben'asciutta, & alta ꝑ ogni luogo nõ mẽ d'vn braccio; ꝑcioche nõ tanto li conseruerà dal calore, & fetore della stalla, quanto ch'ella tirerà queste cose talmẽte a se, che niuna particella di quei fieni perirà, & questa è la vera via del troncar'il gridare co i malghesi, e pecorari, i quali non cessano mai di gittar da parte quel fieno, che si troua vn

A conseruare i fieni, che nõ si marciscano.

poco muffolente, o alquanto humido, per lo ruoto, o per lo calor della stalla. Ilqual fieno, con l'importunità del gridare, & lamentarsi vogliono finalmente per niente.

VINC. Tanto piu m'è caro questo rimedio della paglia, quanto che i pastori, & i bergamini m'han piu uolte posto in disperatione di non trifogliar campo alcuno, & quei pochi vecchi di farli arare.

GIO. BAT. Non faceste mai arare simili prati, che se pur non vi piacessero cosi, meglio sarebbe farli brusciare. Inuentione per certo vtilissima a quei luoghi, che sono a proposito, & che non producono fieno. Percioche si raccoglie piu anni tanto ricolto di segala, di frumento, & di miglio, che quasi è cosa da non credere.

VIN. Quali ordini si osseruano nel brusciare questi prati, & come si caua tanto frutto?

Trattato del brusciare i prati, che son' à proposito.

GIO. BAT. Non ogni prato (benche tristo) è buon da brusciare, come i ghiarosi, o gessosi, ò cretosi, & quelli che non hann'in cima almeno tre dita di buon terreno; ma si ben s'han d'abbrusciare gli aridi, & che producono poca herba o che son ben coticati, & ben radicati d'herbe piu tosto cattiue, che di buone. Percioche tagliando le lotte, stann'insieme come se fussero tante pelle di pecore. Et questo si fa nel gran caldo, cominciando all'Aprile fin per tutt'Agosto. Ma meglio è all'Aprile per seminarui il miglio, & dapoi la segala, o frumentata, & non frumento per li due primi anni; perche andarebbe a terra per la troppa morbidezza, laqual vi si caua col miglio per piu anni, secondo la possanza di quel terreno; conciosiache se ne trouano alcune volte di tanta grassezza, & potentia che sopportano per otto & dieci anni continoui miglio, & segala, frumentata, o frumento Poi abbrusciarli, bisogna fare come san gli huomini eccellenti a questo. Iquali essendo forniti di zapponi ben taglienti, & ben fatti per simil'effetto, tagliano la cotica del prato in lotte, lunghe vn braccio e mezo, & larghe non piu d'vno, e poi in altezza non men di due dita. Onde pigliandone come sarebbono dodici braccia per quadro, la tagliano per dritto da vn capo all'altro; & dapoi vn'altra simile tagliata lõtan da quella vn braccio; tagliandone vna per ogni braccio e mezo, e drizzandole in piedi di man'in mano, finche son finiti tutti quei dieci, o dodici tagli per q̃l la uia. Facendone ancor poi per trauerso, e lontani l'vn dall'altro non meno d'vn braccio e mezo. Le quali lotte, oltra, che restano lunghe vn braccio e mezo, & larghe uno, le tagliano, & leuano, & cõciano (dãdole col piede, & riuolgendole a dietro) di vna in vna a fila uerso il sole in piedi, & aperte: dico con tanta agilità, e prestezza, ch'egli è vna marauiglia da mirare. Onde, secche in otto, ò dieci dì ben dal sole, le bru-

brusciano cōmo dandole però prima di man'in man'a guisa d'un for nello tondo con un buco d'un lato, in fondo, p poterui dar'il fuoco, il quale sia largo di dētro nō men di due braccia. Ponēdo il primo cerchio di lotte doppiat'a modo d'un foglio di carta, e poi dell'altre scē pie con l'herba di sotto; facendo questo di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello sia alto un braccio e mezo. Mettēdo dētro poi un poco di paglia, e sopra a quelle lotte due fascine a trauerso, per inuoltar meglio cō le altre che ui uanno; restringēdo però di cerchio in cerchio, ogn'hora piu, fin che han finito d'inuoltare con quelle lotte, che bastano. Et finiti quei fornelli, ch'essi diuisano, li danno il fuoco, ilquale brusciando la paglia, fascine, & lotte, dura uinti, & uintiquattro hore innanzi sia finito. I quali fornelli nō sono mai abbandonati da quei lauoratori con forche di tre denti di ferro nel cōciar'il fuoco, ò lotte cadute, leuādo le mal brusciate, & quelle che sono doppie in fondo, & rimettendole tutte distese sopra a i detti fornelli per lo fuoco, che ascende in sù. Et brusciati che sono, li lasciano raffreddare per sei, ò sette giorni, & poi spargono tutta la cenere di mano in mano per tutto il cāpo, nō lasciandone alcuna parte in quello spatio doue sono stati quei fornelli, percioche per esser bē cotto quel fondo, frutterà assai piu, che non farà ogn'altro luogo coperto di cosi perfetta poluere. Nè altro vi fanno, aspettādo solo che pioua vn'acqua per tutto Maggio, accioche ella tēpri, & incorpori quella cenere nella terra; arādola bassa, nō pigliandone cō l'aratro piu di quattro dita, quādo s'è per seminar'il miglio intorno a gli otto di Giugno; & nō accaderà a zapparlo per quattro, & piu anni; atteso che nō vi veniran'herbe cattiue, ma solo vi bisognerà cauare cō la zappa quel miglio, che tal'hor fosse nato troppo spesso, e seminar'all'Ottobre, e nō piu presto della segala, ò frumentala, com'ho detto; percioche vi venirebbe troppo morbida.

VIN. Quanta spesa vi può entrare a conciare vn iugero di prato?

GIO. BAT. Ordinariamente si spendono dodici lire, o poco piu; ma è spesa fatta per vna sola volta.

VIN. Benche il grand'vtile possa portare questa spesa, non si potrebbe però ritrouar'vn'altra via, che non si spendesse tanto?

GIO. BAT. Vi son'alcuni, che nuouamēte fan cō diligētia le lotte con l'aratro, & poi le partono, & cōciano pur'in fornelli al modo detto. A i quali, auenga che paia, che non auāzino molto, per andarui piu legna nel brusciarle; nōdimeno, oltra che s'espediscono assai piu tosto, questo modo è anco piu vtile del primo, peroche si come i zapponi non tagliano la cotica piu di tre dita: l'altro trouando terreno buono di polpa, fonda almeno il doppio; onde, essendo ben brusciato

to, resta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è cosa molto marauigliosa.

VINC. Nõ credete voi, che in tali campi vi venirebbe benissimo la Medica, p essere grassissimi, & pche nõ pdurrebbono herba alcuna?

GIO. BAT. Non tanto vi venirebbe floridamente questa singolar pastura, ma chi desse tal terra a gli asparagi, a gli artichiocchi, alli cedri, & alle altre piante gentili, non è dubbio ch'ella auãzarebbe ogni altra grassa pur'assai. VINC. Perche si vede anco l'utilità grande, che riesce a seminar'i risi nei cãpi magri, & sporchi, poi che si riducono in bono stato, mi sarà caro, che mi diciate i modi che osseruano.

Trattato de' risi.

GIO. BAT. Seminando ne i campi detti, tanto piu ne producono, quanto son più potenti quei terreni, i quali voglion'etiandio manco acqua de' deboli, & leggieri, laquale non può giouar loro, se non sono ben'vguali, ò almen non sia sostentata con gli argini. Si ara adunque il campo auanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genaro, & s'interza, & si semina al principio d'Aprile con quatro quarte di bella semenza per iugero, laquale sia stata nell'acqua vn giorno, accioche nasca piu presto, anzi ui sono alcuni che la pongono dentro essendo ne i sacchi, & la lasciano cosi, fin che quei grani germogliano. & dapoi la seminano. Hauendo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per trauerso, spessi, & lontani l'un da l'altro, quanto più, & me ne quel campo è pieno. Cosa che ogni esperto Agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo li mostra à qual modo ui uãno fatti tutti quelli, che ui bisognano. Et oltra ch'gli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con l'inondare ugualmente tutti; fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in alcuni casi che ui dirò) fin che sou maturi i risi. Et ancor non manca a sollecitar la spesso, uedendo come stan gli arginetti, & bocchetti di luogo in luogo, & prouedendo sempre à quanto fa bisogno. Ma quando s'immorbida troppo il riso, egli la leua, & non la ritorna fin che non uede, che'l Sole l'habbia mortificato; & come uede che egli è per far la spica (sapẽdo anco che all'hora fiorisce, & produce tutto ad un tẽpo il grano) subito raddoppia l'acqua per assicurarlo, che nõ sia nebbiato, come piu uolte auiene, se non è diffeso da lei. Basta, chi sa ben queste cose, può star sicuro di raccogliere le dieci, le quindici, & le vinti some di riso per iugero. Et oltra, che se ne può seminare il secõdo, & terzo anno (stando che non produce minor ricolto del primo) è anco gran giouamento a quel campo per trouarsi ben grasso, & ben netto di quante herbe cattiue, & animaletti danneuoli, che ui erano. La onde sicuramente per due, & tre anni continoui, ui si può

seminar

ſeminar del frumento, ò frumentata, che ſempre vi veniranno belli:

Veramẽte ſe queſto frutto nõ cagionaſſe coſi cattiuo aere, come fa per l'acqua, che vi vole di cõtinuo ꝑ cinque meſi, lodarei che ſe ne ſeminaſse quatro volte tãto, come ſi fa; ꝑcioche ſi vede quãta ſouẽtione rẽde a queſto paeſe nel mãgiarlo in mineſtra, & più nel macinarlo cõ la ſegala, e miglio inſieme, ò cõ qlla ſol ꝑ far'il pane cõ magior'vtilità.

VINC. Qual'vſanza ui par migliore circa il ſeminar le biade, ſopra terra, ò volgerle ſotto con l'aratro?

GIO. BAT. Non tanto ſon'alcuni che prudentemente ſeminano ſotto, & ſopra come conuiene a i ſiti, & a i tempi tardi, ò temporiui; ma i più ſeminano ſecondo le loro uſanze, lequali poſſono eſſer coſi cattiue, come buone. Verò è, che quanto piu ſi ſemina per tempo, tanto piu ſi debbe ſeminar ſopra; sì perche i grani naſcono piu facilmente, per eſſer coperti con poca terra, che non fan quegli altri, che ſono ſeminati ſotto, che ne hano ſopra maggior ſomma; & sì anco perche oprano più cinque quarte nel figliuolare, che non fanno ſei, & ſette a ſeminarle tardamente. Ma ſe'l ſeminar ſi tarda finche ſopragiunga il freddo, all'hora ſi debbe generalmente in tutte le ſorti de' terreni ſeminar ſotto, & coprire il frumento con l'aratro coſi leggiermente, che non ſia coperto più di quattro, ò cinque dita dal terreno, ilquale ſi debbe anco erpicar come di ſopra. E però fallano grãdemente coloro, che hauendo ſeminato ſopra, mẽtre che'l tẽpo è ſtato dolce (com'è coſa ragioneuole) coprendo di terra i grani con l'erpice non piu di due dita, come poi compar'il freddo ſeminando ſotto (come allhora ſta bene) ve ne uolgono adoſſo piu d'un palmo, onde non è merauiglia ſe queſti poueri grani quaſi ſempre muoiono in grãdiſsima quantità per non poter ſpuntar fuori di terra ſe non malamente, per trouarſi ſotto di eſſa troppo ſepolti: Et tanto piu occorre queſto, quanto piu ſi tarda a ſeminarli.

Del ſeminar ſotto ò ſopra le biade.

VINC. Quante quarte di bel frumento credete uoi che naſcano di quarte ſei ſeminate in vn iugero di terra ben'ordinata?

GIO. BA. A punto io aſpettaua, che voi mi domãdaſte queſta coſa tanto neceſſaria, poiche tutto il mondo non s'auede d'vn sì grande dãno, ch'egli patiſce tuttauia per non ſeminar le biade, come dourebbe fare, lequali naſcerebbono ſparſe come fa il lino, e nõ a linee dritte, & lontane l'vna dall'altra quaſi un palmo, e piu ancora, ſecondo ch'è arato groſſo quel terreno. Ilqual'errore non pur cagiona, che fra quelle nõ ſi ueggono ſe non pochi, o niuni grani; ma fa che quei primamente ſeminati ſparſi, corrono inſieme; onde per ritrouarſi ſuffocati l'uno dall'altro, non è poi marauiglia ſe ne naſce coſi poca parte, come fa.

Quanti pochi grani naſcono delle biade ſeminate.

VINC. A che modo mi mostrate, che non nascono tutti, ò almeno la maggior parte?

GIO.BA. Hauete prima da saper, che a seminar quarte sei di frumento in vn terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinario) più di trenta quarti per iugero, cioè some due e meza; che viene a dar per ogni quarta, cinque quarte, che se nascesse tutto bisognarebbe ancho che ogni spica non producesse piu di cinque grani. Poi, si come dando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto dourebbe dar sessanta quarte, che sono cinque some; & nõ facendone più di due e meza, è chiaro che non nasce più della metà; così producono vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dourebbe fare quãdo nascesse tutto) che sono dieci some, ma solamente le due e meza, è certo che non ne nasce piu della quarta parte. Ma quando le spiche rendono quaranta grani l'vna (come generalmente possono fare in quei campi) si come quando nascesse tutto quel fruméto renderebbe ducento quaranta quarte, che sono vinti some; & non facendone se non le due e meza dette, si uede che non nasce se non l'ottaua parte: Che è poi quando la maggior parte de grani che nasconn figliolano anco più spiche? Che producendone almen due per grano, & non passando le due sue some e meza, è cosa certa, che nõ nasce se nõ di sedeci l'uno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, & piu spiche; & che per questo quei iugeri non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debbe nascere.

VINC. Poscia che mi hauete fatto capace d'vn tanto danno, uorrei etiandio che mi diceste, donde procede quest'errore.

GIO.BAT. Certamente non prouiene da gli vccelli; ch'alle uolte beccano qualche particella di quei grani che restano scoperti, ò da i vermi, ò d'altri animaletti, che rodono gl'altri sotto terra; percioche questo molte fiate falla, come si vede, che quando il grano è riuoltato sotto dall'aratro, gli vccelli nol possono becare, & mãco roder' i uermi quãdo è seminato co i lupini, ò co i fasoli, ò migliarizzi, ouer che nõ ue ne sono. Et però la magior colpa di q̃sto, è sempre di q̃l bifolco che ara, & semina: Percioche, volendo che'l grano resti sotto terra, gitta prima via il frumento bene sparso, & dapoi nel volgerlo sotto cõ l'aratro, lo fa correr, a fila secondo, che uà arãdo; come ben si uede, che nascendo egli, esce dalla terra sempre in tante righe dritte frà vn solco, & l'altro quante sono anco le arature fatte grosse, o sottili. Et medesimamẽte auiene quando si semina il fruméto dopo che è arata la terra, ꝑcioche spargẽdolo sopra le arature che nõ si trouano piane, ma à costere, & vallete fatte ꝑ drittura dall'aratro; & quella parte

La cagione perche nascano si poche biade.

che

che cade nelle vallette, vi si ferma, & tutta quell'altra che cade sopra le coste della terra piu leuata subito si vnisce col detto, che è a basso: Di maniera che, erpicando dapoi non solamente si coprono quegli istessi grani, che si ritrouan'vniti in linee, ma trouãdone qualch'vn su l'altro, il medesimo erpice, gli vrta giù, e li caccia adosso a tutti gl'altri.

VINC. In qual modo si debbon'adunque seminar le biade per far le nascere sparse, come fa il lino, & non a righe dritte?

GIO. BAT. Volendo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, e spianarla con l'erpice: & dapoi sparsa la semẽza ritornare ad erpicarla benissimo p longo, & per trauerso, & poi rastellar di colla in colla pure a trauerso, stãdo vna persona da un lato, & vn'altra all'incontro, accioche sia bẽ rastellata. E vero, che son migliori rastelli co i denti di ferro, che quei di legno, pciòche ficcano i grani meglio nella terra, e maggiormente la tritano; & anco cauano benissimo le cattiue herbe.

Via per far nascere le biade ql piu, che sia possibile.

VINC. Chi osseruasse ben queste cose nõ tanto non si suffocarebbono i grani l'vn l'altro, ma credo che si auanzarebbe il quarto, & forse piu della semenza. Ma però non so quanto sarebbe bene a rastellare ne i terreni molto forti; atteso che nel tirar'i rastelli a se, si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali; I quali come si trouano spianati, è dubbio che'l frumento non perisca per le pioggie.

GIO. BAT. A questo è riparo; percioche cominciãdo a rastellar ne i solchi maestrali, & tirar a se la terra sin'a mezo delle colle, & non piu; non solamente non si spianaranno in modo alcuno; ma si uoteranno, & si alzaranno ancor'i colmi di quelle colle; le quali finiti di rastellare da ogni lato al modo detto, si potrà conzar la terra di quelli colmi secondo che vi fa bisogno.

VINC. Che rimedio sarebbe a quei terreni, che sono talmente deboli, & maligni, che seminandoui le biade pur'al modo detto, dal gran freddo, & dall'eccessiuo caldo, sarebbono morte quasi sempre?

GIO. BAT. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si seminino primamente le biade, & s'incorporino di tal sorte dentro con l'erpice, che l'aratro nel riuolger sotto non possa farle corerre a mucchio in fila, come sempre fa; erpicando, & rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne i terreni medesimi, quando vi fussero tagliati i migli, ò fasoli, ò altre rendite, conciosia che non si arano se non dopo che sono sparse le biade. Et però il meglio sarebbe a seminarle in quei pagliuzzi, come si trouano, & poi ararli talmente sottili, che facessero almeno un terzo di piu arature del solito; non fondando lo aratro se non quattro dita, ò poco piu, & erpicando parimente benissimo, percioche

non

non si potrebbono rastellare se nòn malamente, per li tanti festuchi, che ui sarebbono. E ben vero, ch'a seminar gli altri terreni che sono prima arati, & erpicati, non solo si debbono spargerprima le biade, & incorporarle benissimo con l'erpice, ma riuoltate che sono sotto con l'aratro, si erpichino, & si rastellino anco ben'al modo primo.

VIN. Che rimedio ui sarebbe etiandio per far nascer le biade presto, uedendo che quanto piu tardano, tanto maggiormente son beccate da gli vccelli, rodute da vermi, o distrutte da gli eccessiui freddi.

GIO. BAT. Non bisogna seminar'i grani, se prima non so no stati in acqua per alcune hore, & distesi dapoi all'ombra fin che sian talmẽte asciuti, che corrano ben nel seminarli; percioche a questo modo si possono leuar tutti quei guasti, che restano in cima, per non esser buoni da nascere, o almeno da figliolare, & valersene in altri modi, come sarebbe, farli macinare per cauarli quella poca farina, e semola che vi fusse, ponerli con gli altri grani, ouero darli a polli. Seminando solo q̃i belli, che restan'in fondo, iquali nasceranno facilmente in tre, o quattro dì.* Auertendo all'errore, che fanno tutti quei, che spargon'i grani a trauerso di due & di tre colle, doue coprendo i solchi magistrali nel curtarli poi con l'aratro, radoppiano la semenza d'ogni solco con quella, che coprono sopra l'orlo di ciascuna colla. E però per schifar questo danno, siano sparsi i grani caminando per lungo di collà in colla, & non gittarli ne' solchi, se non quei pochi che a caso ui saltano; percioche, oltra che v'anderà manco semenza, nõ si suffocherà niẽte.*

VINC. Vi priego ancora, che mi diciate, qual sorte di frumento haete per miglior da seminar'in questo paese.

Di piu frumenti & sue qualità.

GIO. BAT. Lasciando da parte il frumento, che si costuma nella Marca Triuisana, & il tosello in molti luoghi nella Lõbardia, dirò sol del marzuolo, & corezuolo, & rosso, iquali si seminano tra noi, benche il marzuolo si semina sol di Marzo, & per occasione quando i terreni non son potuti seminar'all'Autunno per cagion de' tẽpi cõtrarij. Ilqual pesa bene, ma è minuto piu de gli altri, & non figliola se non pochi. Et però io lodo a seminar'il corezuolo, perche vien facilmente ꝑ ogni cãpo, & fa piu bel pane di tutti gl'altri: E vero, che'l proprio è di seminarlo piu tosto ne i terreni leggieri, che ne i forti: Tuttauia io lodo piu il rosso, percioche produce piu paglia, piu grano, & stà piu forte in piedi, & piu saldo alle nebbie, & alle brine, che non fa il correzuolo. Et oltra che vien piu grande, e piu bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini, & altri simili; ha non meno bella uista per essere grosso, & lustro, & anco pesa piu d'ogn'altro quasi sempre un peso per soma. Ha vn contrario solamente, che la sua scorza è al-

quanto

quanto piu grosseta, & non fa il pane molto bianco.

VINC. Vorrei saper le particolarità che si debbon'osseruare intorno al vero seminar de' grani.

GIO. BAT. Primamente non si semini i terreni magri il frumento, & segala nati ne i grassi. Et però fallano quei massari, che partendosi da i campi grassi, & andando a coltiuar'i magri, portano con seco il frumento raccolto da questi, per seminarlo in quest'altri. Poi fallano etiandio, che seminano il frumento, & altri grani dopo il primo anno, & piu quando passano il secondo, & il terzo; percioche quanto piu son vecchi, tanto piu malamente nascono. Et medesmamente fallano quanto piu si tarda a cauarli della paglia, conciosiache alle volte si scaldan talmente, che cuocono gli occhi loro. Oltra che fallan'anco molto quei che non seminano i grani buoni, belli, e ben netti, separati da gl'altri saluatichi; percioche non è poi marauiglia se ne nascon de' tristi, & se sono suffocati dalle cattiue herbe. Che per verità è di tanta importantia a seminarli buoni e netti, che se fusse possibile, si dourebbon'a gran'a grano scieglier tutti i migliori. Parimente non tãto si dourebbon seminar solo quei grani che fussero nati in un sol terreno, & nõ mescolati cõ altri nati in diuersi luoghi; ma ancor quãdo fosse possibile, (come anco sarebbe sempre facile all'Agricol. eccellente per lo grand'vtile che ne seguirebbe) si dourebbon seminarli che fusser'vsciti da piu spiche nate da vn sol grano. Percioche, si come ogni prudẽte Agricol. ricerca le miglior sorti d'animali, d'arbori, & d'herbe per hauerne maggior'vtilità; cosi si dè pigliar sempre miglior semẽze; lequali sia anco atte ne' terreni, doue si seminano; perche, mancando di questo, non è merauiglia se non abondano secondo l'aspettatione.

Del vero seminar'il frumento, et altri grani.

VINC. Da poi che m'hauete detto piu di quello ch'io aspettaua, vi prego anco, che mi diciate, qual miglio hauete voi per piu vtile da seminare.

GIO. BAT. Ogni sorte è tãto migliore, quanto ch'è posta in terreno ꝓportionato a lei. Vero è, che lo spargolo nõ teme cosi la secchezza, come fan gl'altri. Et però si seminano per l'ordinario ne' cãpi che non adacquano, ilqual produce mediocre ricolto se è ben'ordinato.

Del miglio spargolo.

Quanto poi di quei che nõ uengon belli senza l'acqua, dico che ui son le due sorti del mãzaro, lequali son simili di gambe alte, di manze grandi, di grani belli, & suol render ne i campi buoni, le sei, le sette, & le otto some il iugero; ma sono dissimili nelle guscie, & nelle foglie; percioche quella che sẽpre s'è vsata, produce le foglie, e le guscie gialle, & quest'altra nuoua le produce oscure, & nette. Laquale non uien beccata cosi dalle passare, come quell'altra, per nõ esser conosciuta da

De' migli mãzari.

loro

loro quando è metuta; atteso che la pare sempre uerde. Ma essendo il campo ben netto, ben grasso, ben'acōmodato d'acqua, & atto a produr'il miglio nano; dico che q̃sto passa tutti gli altri nella bellezza, & nel peso. Et oltra ch'egli dāneggia māco assai il cāpo de gli altri, & matura piu tosto di quindici, & uinti giorni (cosa per certo da stimare, p nō star tanto sotto a i mali tēpi, come fan gli altri) nō teme ne anco i freddi, le nebbie, & le pioggie; anzi si gode in queste, pur che'l senta il caldo. Oltra che per esser cosi basso, nō è offeso da i uenti, da gli vccellatori, nè da gli animali; conciosia che facilmente sono ueduti. E uero, ch'egli gradisce di esser'adacquato piu fiate, quando non pioue assai, & di esser raro; percioche figliuola le trenta, & quarāta gābe belle: Et però non è marauiglia, se alle uolte ne i campi buoni produce le dieci, & le dodeci some il iugiero: Et anco se'l scaccia il miglio moro; percioche è conosciuto quando si zappa, per esser'assai piu stretto di foglia, che'l nano; oltra che quando ha fatto il grano, è doppiamente alato, & si può tagliar di gamba in gamba, & darlo da becar'a i polli.

Trattato del miglio nano.

VINC. Mentre che è comparso questo miglio nano, non solamente ho sempre inteso da gli esperti Agricoltori, ch'egli porta la corona di tutti gli altri; ma mi stupisco di molti, che potrebbono commodamente seminarlo, & che restano; dicendo, che per esser cosi basso, & di fatica nel tagliarlo, & che rende poca migliarina non mette conto a porlo ne' lor terreni. Ignorāti che sono, non considerando la grā utilità del grano, ch'egli produce; & che quella poca migliarina fa assai piu fattione a i buoi, a iugero per iugero, che non fa ogni altra sorte, poiche la mangiano tutta, & di quest'altra poco piu delle cime. Ma lasciando costoro nella lor'ignorantia, ui prego che mi mostriate le uie per seminare questi migli.

Come si debbono seminare & nodrire i migli.

GIO. BAT. Si seminano, & si erpicano nelle hore fresche, calcādoli dapoi con l'erpichetta di uimini con molto peso sopra, accioche il Sole non gli offenda cosi nel nascere, come sarebbe quando il terreno fusse sospeso: oltra che la mattina seguente si ritorna per rugiada a ricalcarli; & chi facesse questo anco le due altre seguenti, li giouarebbe maggiormente, perche quanto piu sono calcāti, tanto piu tardano a nascere, per lo germogliar'utile che fanno prima sotto terra, innanzi che escano. Et però chi manca di ciò, non è marauiglia se dal calore crepa, & si secca tal semenza.

VIN. Non credete uoi, che si farebbe ben'a metter questa semenza nell'acqua, quando è cosi arsa la terra.

GIO. BAT. Non tanto lodo in simil caso a poner la detta semenza nell'acqua; ma anco le altre ad ogni tēpo; pcioche sempre nascerebbono

bono piu ſicuramente, & piu preſto.* Et però fallano grandemente coloro, che ſe non vogliono far queſto officio, ſeminino almeno prima il miglio la mattina per lo freſco, & poi l'vltimo ſubito ſotto terra con l'aratro, perche non ſarà percoſſo coſi dal Sole, come vien fatto a quello che ſi ſparge ſopra la terra arata. *

VINC. Che vi e ſi debbon'oſſeruare, per zappar ben queſti migli?

GIO.BAT. Perche l'antico prouerbio dice: Chi vuol ben'empir la tina, zappi il miglio in orechina. Adunque ſi debbe zapparlo quanto piu toſto è fuor di terra; percioche non pur ui ſi leua da doſſo ogni herba ſaluatica (la quale mentre che viue, li diuora la graſſa) ma ancora, ſentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano ad allargarſi ſubito. Le quali, quanto piu ſi dilatano, tanto piu diuengono potenti per produr le foglie, ingrandir le gambe, & far de' grani in copia. Et per contrario, quanto piu ſi tarda a zapparlo, tanto maggiormente l'humore rende a farlo creſcer'in altezza, & non a giouar alle radici, che ſono deboli per hauer attorno la terra ſerrata. Et queſto che dico del zappar'i migli per tempo, ſi douerebbe anco fare a tutti i legumi, panichi, & meliche, benche patiſcono manco, per non eſſer coſi delicati, come ſono i migli.

Prouer.

VINC. Adeſſo io conoſco beniſsimo la cagione, per la quale i triſti maſſari raccogliono sì pochi migli; percioche quando douerebbon hauerli zappati la ſecōda volta (come ſempre ſi debbono zappar coſi) è ben'aſſai, ſe all'hora cominciano a zapparli la prima.

GIO.BAT. Mi piace che voi conoſciate la rouina di sì fatte genti: che ſi come eſsi ſon'infelici nel far le loro coſe al contrario di quel che douerebbono; non meno ſon mal'auenturati quei patroni, che li tengono appreſſo di ſe.

VINC. A quāti giorni di Maggio vi pare, che ui ſi ſeminino i migli di coltura, & quelli del uecciale?

GIO.BAT. I ualēti Agricoltori mai nō li ſeminano di Maggio; cōcioſia che ꝑ maturarli à tēpo, ſon'i primi beccati da gli uccelli, sēza che nō ꝑducono tāto frutto, quāto fan quegl'altri ſeminati da gli otto di Giugno, fin'a gli otto di Luglio: Percioche ſi come quei giorni ſono il fiore ꝑ ſeminar'i migli; coſi quanto piu participano delle rugiade d'Agoſto, tāto maggiormēte abōdano di grani in copia. Et queſto ꝑ eſperiētia ſi uede, che mai il miglio non graniſce bene, ſe prima nō ha la rugiada lūga, e tēperata; laquale allhora è perfetta, per eſſer le notti piu lunghe, e piu freſche, che nō ſon quelle di Giugno, & di Luglio. Vero è, che ne i luoghi che nō patiſcon'il freddo, come ſon le noſtre valli, ſtà bene à ſeminarli di Maggio; ꝑcioche tardādo a maturare.

VIN.

Del seminar'il panico, ò miglio.

VINC. Lodate voi a seminare tanto il panico, quanto il miglio?

GIO. BAT. Quãdo il cãpo è buouo, ben netto, ben grasso, bene ordinato, & accõmodato d'acqua per seminarlo, lodo piu tosto a semi narui il miglio, che'l panico; percioche nõ magrisce tãto, fa miglior pane, & si vende di piu. Ma chi chi vuol seminar panico, lo ponga ne i terreni leggieri, gerriui, petrosi, & di colli, & anco doue non si adacqua; perche essẽdo per natura caldo, vi viẽ più facilmẽte, chè nõ fa'l miglio.

VINC. Olta che in Franciacurta si seminano panichi in q̃tità, (per esserui terreni come dite) vi pongono ancora in copia de' fasoli, & della melica.

GIO. BAT. Nõ lodo già la melica in quei siti, perche vi renda frutto assai (per esser questo falso) ma si bene per giouare alle viti spesse, quando è diuenuta grande; per difenderle dal gran caldo. Ma a seminarla per vtilità, non è meglio che porla ne i campi buoni di polpa, & specialmente ne gli humidi; percioche nõ mancando loro il caldo, rẽderà piu frutto una pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

VINC. Semini pur chi uoglia la melica, che da me non sarà seminata ne' campi, conciosia ch'io conosco, ch'ella sempre fa sporco, & magro ogni terreno; & son certo se in luogo di quella seminarò legumi, ò vena, ò vecciale, che anco raccoglierò dapoi piu frumento.

Del seminar le meliche.

GIO. BAT. Non solamente è bene a seminar piu tosto le cose, che dite, che la melica, poi che danneggia tanto i campi per qualche tempo; ma vi si può seminar anco del frumento marzuolo, della scandella, della veccia, & de' lupini; oltra che si può seminare del frumẽto rosso, essendoui buon terreno, che sia ben'ordinato, & ben letamato.

VIN. Come, si può seminare di Marzo altra sorte di frumento, che del marzuolo detto?

Che'l frumẽto rosso si puo cosi seminar ne i terreni ottimi di Febraro, quãto al l'Autũno.

GIO. BAT. Nõ dirò che questo frumento rosso si possa seminare in tutto il mese di Marzo, ma ho ben veduto á seminarlo dopo S. Ant. fin per tutto Febraro ne i terreni morbidi, & particolarmẽte nella cõtrada de' liuelli della spinata di Brescia, per nõ esser ben'ordinati quei cãpi innanzi il uerno; onde, con la solita semenza, nasceua & figliolaua talmente, ch'egli rendeua di piu, che nõ faceuano i vicini seminati di Settẽbre, & d'Ottobre. Et benche questo frumento non venga in quei tempi se non ne' terreni detti: nondimeno molti possono fare il medesimo, hauendo tẽpo assai per arare, per erpicare, per nettare, & per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamente ordinati all'Asttũno: Che veramente sono pur troppo pazzi coloro, che a quel tempo seminano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, e mal coltinati; e però nõ è merauiglia, se alle volte raccoglion'a pena la semẽza.

VIN.

VINC. Vi prego, che mi diciate ancor'il tempo piu commodo per seminar le faue.

GIO.BAT. Si come tutte le cose vogliono esser seminate secõdo la natura loro, & il ualore de' terreni, & la diuersità dell'aere: cosi cia scuno debbe hauer giudicio a seminar le faue da un tempo proportio nato piu che da un'altro. Et però io lodo, che nel nostro paese, essẽdo i terreni forti, si seminino l'inuernicciе al principio d'Ottobre, piu tosto, che le comuni alla Primauera; percioche non tanto quelle veni rãno piu per tempo, che quest'altre, che si raccogliono di Giugno; ma rẽderanno anco piu frutto, e restarãno piu grosse de' grani. Ma essẽdo i campi leggieri, o deboli, è bene a seminarui le comuni, o le altre piu minuti, che rẽdono maggior somma, seminãdo queste due sorti per Luna vecchia, & specialmẽte in quella di Gẽnaro, ꝑcioche produco no piu frutto, che non fan quãdo è nuoua; oltra che nõ vi uẽgono que gli animaletti chiamati polcioni, i quali alle uolte le distrugono del tutto. Non mancando a zapparle benissimo, come sono fuor di terra.

Del vero seminare le faue.

VIN. Lodate uoi coloro, che seminano le faue a quel tẽpo nella pri ma aratura, & nõ nella terza, o quarta, come fãn q̃gli altri all'Autũno?

GIO.BAT. Non è dubbio, ch'egli è meglio ad arare quei terreni le tre, e quattro fiate, che una sola; rompendoli però inanzi il uerno, accioche si cuocano ben dal gelo; ma perche la piu parte de gli Agricoltori non attendono alla maggior utilità, nõ solo (per men fatica) spargono le faue nella sola aratura; ma dicono, che ne fesse di piu, che non uerrebbono belle; adducendo che quelli, che hann'arato tre uolte, han parimente ricolto sempre pochi grani; ma tacciano, che questo auiene per non hauer fatto quella aratura se non dopo i dieci giorni di Gennaro, poco piu; onde per non esserui stato tempo da posar quei terreni, tra l'una, & l'altra, come ui uorrebbe ꝑ maturarli bene non è marauiglia se rendono poco ricolto.

VINC. per essere utile questo capitolo a l'una, & l'altra parte, i patroni dourebbono porlo a i massari, & non quegli che hieri diceste, Voglio che tu mi dia per regalia questa, & quell'altra cosa.

GIO.BA. Non solamente farebbonno bene se facessero le arature ne i tempi, che ho detto; ma piu ancora se piacessero le faue alla Primauera, come fanno alcuni Cremonesi, & Mantoani, i quali ne piantano a uintine di pertiche; percioche raccoglierebbono il doppio, & auanzarebbono poco mẽ che la metà della semẽza. Basta ch'a seminar queste faue ne i luoghi buoni, bẽ letamati, & bene ordinati, si raccoglie del frutto in copia (se'l tempo non uà al contrario) & lo anno seguente del frumento in quantità; percioche ella ingrassano maggior

Del piantar le faue.

mente la terra, che non fa ogni altro legume.

VINC. Haureste uoi p sorte secreto alcuno p cōseruar le faue da i uermicelli, che non nascessero dentro come fanno p l'ordinario.

Del conseruar le faue.

GIO. BAT. Bisogna come son fatte fuori delle tauelle, ò teghe, farle ben seccare e subito; percioche, quanto più sono ben secche, & cauate per Luna vecchia dalla terra, tanto più tardano quegli animaletti a uenirui dentro. Ma à sicurarsi che non ui nascano, non è poi meglio, che a separar'i grani neri da i bianchi. Et resecatoli tutti benissimo, mandar'i neri a frangere (per esser'i più duri da cuocer'in minestra) o farli macinare per far del pane mescolato con altra farina, & i bianchi porerli sopra una tauola, & fregarli talmente di man'in mano con le mani ben'onte d'oglio d'oliua, finche tutti restino onti; percioche si conseruaranno con poca spesa, & restaranno ottimi per mãgiare in minestra con le guscie d'ogni tempo. *Sono le faue verdi, & secche dilettevoli da mangiare, ma per esser di natura fredde, generano humori grossi, causano dolor di testa, & sono sempre di cattiua digestione.*

VINC. Poi che ho inteso ciò che desideraua intorno a questo legume, ui prego che mi ragioniate ancora de gl'altri grani, che uan seminati di Febraro, di Marzo, & di Maggio.

Del seminar'i Ciceri.

GIO. BAT. Parlandoui primamente de' ceceri, dico che si seminano di Marzo, & per Luna crescēte, ne i cāpi ben letamati, & ben'ordinati; Che essendo asciuti, ò leggieri, ò di colle, tanto più restano perfetti per minestra; Mà bisogna nel zapparli lasciarli rari, perche i rami loro si spargono più, che non fanno quelli de gli altri legumi. Et oltra che la semenza uol'esser grossa, per fruttar più, è anco bene a ponerla nell'acqua almen per una notte; si per che nascono più facilmente i grani: & si anco perche, essendo di natura salsi, lasciano almen'in parte quella salsuggine. Et però non è marauiglia se piouendo, quella acqua che descende da i rami grandi, nuoce talmente alle radici, che assai uolte seccano. *Sono i ceci per natura caldi & humidi, & accrescano il sangue, & la colera. Onde essendo ben cotti, il brodo loro aumenta il latte alle donne, prouoca il menstruo, commoue l'orina, & rischiara la voce.*

Del seminar la cicerchia.

Quanto sia poi della cicerchia, dico che essendo seminata, & zappata con le conditioni medesime, è buona per cuocer'in minestra: & migliore della segala p mescolar col miglio nel far del pane. Et pche è offesa da i uermicelli della faua, pò sia cauata p luna uecchia, & fatta subito bē seccare. Ma meglio è frangerla; pcioche è anco buona da mãgiare in pane, & in minestra, come di prima. *Questo grano fuori ch'egli è buono nel mescolar col miglio, com'ho detto, è poi ventoso & di poco sapore.*

Medesimamente a seminar la lenticchia, dico, che bisogna letamar

molto.

moltò ben'il campo, & poi seminarla di Febraro, & zapparla con ragione; percioche non tanto ella non vien bella, se non ne i terreni grassi, & ben'ordinati: ma cuocendola in minestra non è mai buona se non è accompagnata con grasso assai di carne, ò con l'oglio buono. *Et oltra ch'ella è sẽpre cibo difficil da digerire, nuoce molto allo stomaco, gõfia le budella, ingrossa la uista, ĩduce sogni spauẽteuoli, e cagiona altri dãni all'huo.*

Del seminar la lẽticchia.

VINC. Sempre mi fu esoso questo legume per piu cause; & però lo lascio a gli huomini, & alle donne suegliati.

GIO. BAT. Seguendo pur'a i grani, che si seminano ne'detti mesi, dico che si semina la uena co i medesimi modi dell'arare, del letamare, & dell'ordinare il terreno. E ben uero, ch'ella non si zappa, come si fanno tutti gli altri legumi, quanto piu tosto son fuor di terra.

Del seminar la uena.

A questi medesimi modi si seminano i lupini di Marzo, i quali auẽga che non si zappino, nondimeno chi li zappasse farebbe molto meglio, perche la zappa gioua sempre a tutti i semi, & alle piante.

Del seminar i lupini.

VINC. Lasciando che questi grani non si mangino se non crudi, & per appetito; nondimeno quando ne hò seminati per raccoglierli al suo tempo, & spargerli per ingrassar'i campi, non solamente mi hanno giouato intorno de'frumenti, ma mi han renduto a tanto per tanto piu vtile, che non è stato il valore d'ogni legume.

GIO. BAT. Venendo al seminar la veccia per far del pane, ouero a compagnarla con la vena per pastura de gli animali, dico che si può seminar di Febraro, ò di Marzo con vna sola aratura; ma meglio è rõper quel terreno inanzi il verno, & al fin di Genaro ararlo ben'vn'altra volta; & caricatolo dapoi di letame, sia seminata nella terza aratura al fin di Febraro, ò al principio di Marzo, come hieri piu largamente ui dissi. Vero è che fuor del nostro paese ella si semina d'Ottobre sola, per mangiarla mescolata con altri grani in pane.

Del seminare la veccia.

Poi chi uol seminar frumento marzuolo, ò segala marzuola, ouero scandella di Marzo, bisogna rõper quei terreni auanti il uerno, & poi ritagliarli, e erpicarli dopo S. Antonio, accioche all'hora siano preparati, & bẽ letamati per faurui la terza aratura, & seminarui quei grani.

Del seminare frumẽto marzuolo, segala marzuola, et scādella.

Parimente chi vol seminar i fasoli, dico che vogliono esser posti in buona coltura. Et però bisogna rompere quel terreno al Marzo, ò piu tosto al Febraro, & chi facesse questo dopo san Martino, farebbe anco meglio, & ritagliarlo, ouer'interzarlo all'Aprile, & al fin di Maggio, essendo ben letamato seminarli, & dapoi volgerli sotto con l'aratro, ma che siano primamente stati nell'acqua, atteso che nascono meglio: si zappano due volte, & poi secondo che maturano, si raccogliono i cornicelli le tre, & quattro volte.

Del seminar i fasoli.

Questi vogliono sempre poca semenza, ingrassan'i capi, fanno frutto in abondanza, si conseruano lungo tempo, crescono nel cuocerli piu de gli altri legumi, & piacciono vniuersalmēte a tutti. E vero che generano assai ventosità nel corpo, & si digeriscono malamente.

VIN. Stando che m'hauete detto a sufficientia di questi grani, & che similmente si seminano i lini da tali tempi, però desidero, che mi ragionate de' modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

Trattato del seminar'i lini et dell'ordinarli.

GIO. BA. Lasciando da parte piu riti, che gli antichi osseruarono nel seminar'i lini, e particolarmēte doue erano state le rape, con zapparli quādo erano grandi, & altre cose al contrario nostro; dico c'habbiamo grand'obligo a quel nobile Bresciano, che trouò la vera via di seminarli: Cominciando prima a sparger di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno a i dieci di Luglio, & il fieno al fin d'Agosto: letamando il detto prato auanti Natale, o poco dapoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguēte fin'al Settembre ararlo dopo mezo Nouembre, accioche sia cotto dal gelo, con non fondarui se non poco l'aratro; percioche il proprio del lino è di venir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, lequali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dall'aratro, che vien'ad esser molto spungosa: onde cō facilità vi si dilatano le sue tenerissi. radici, e vi crescono benissimo. Et veramēte ch'egli è bel veder l'Agricoltore ne gli vltimi di di Febraro, ò ne i primi di Marzo a spargere le dieci, & piu quarte di linosa per iugero di tal terreno conciato in larghe colle di otto, di dieci, & piu solchi, bē zappate, ben'vgualate, ben'erpicate, & ben rastellate, per raccoglierui poi i xv. i xx. & piu pesi di lino bē fatto come ordinariamēte ne gl'anni buoni, si raccoglie ne i cāpi, che son'a proposito. Et anco è bel vedere, qñ egli adacqua esso lino al tēpo suo, di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto ne i solchi maestrali, le chiudette, o argini dell'istessa terra, non molto lontane l'vna dall'altra, accioche quell'acqua si lieui sopra le colle piane, & così larghe. Poi oltra, che sollecita quel lino, come nasce, come cresce, & vi fa ciò che conuiene di tempo in tempo; non meno come comincia a colorire lo netta di tutte le cattiue herbe, accioche nel pestarlo, nello spadolarlo, & nel filarlo non vi siano tal'immonditie. Sēza ch'egli vsa ogni diligentia nel cauarlo mentre ch'egli è in perfettione, & nel condurlo a casa ben secco, & dapoi cauarli la semenza: Percioche, quāto piu si tarda a farla fuori, tāto piu i sorici la māgiano, e rodono il lino, oltra che l'acque diuengono maggiormēte crude, doue poi non sono così buone per ammollirlo, come sono d'Agosto, e piu di Luglio. Onde essēdo morbido, nō lo lascia dētro piu di due giorni interi; ma quā-

do è duro, non lo causa fin dopo tre dì, e tre notti; facendo anco questo in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percioche in quel caso, andarebbe in niente ne lo spedolarlo. Et cauato dell'acqua ben lauato lo pone in vna massa tonda, & larga tre, o quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quanto è stato dentro; coprendola con l'assi caricate di pietre, o d'altro peso: Et passato il detto tempo, lo distende al Sole in piedi aperto di brancà in brancà, fino che egli è ben secco, & dapò raccolto i mazzi legati in vimini, lo cõduce a casa. Onde, com'egli è ben pestato con le mazze, lo fa spadolare quanto li piace, ponendolo di giorno in giorno in vna pila, & in luogo a proposito, con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormente le resche, che sono di dentro, si consumino di tempo in tempo, & che'l lino diuenga ogn'hor piu fino da filare; come massimamente fa questo, quanto piu anni sta cosi serrato insieme.

VIN. Qual lino è miglior per filar sottilmente, poiche ve ne sono di piu sorti?

GIO. BAT. Si come il sottile (benche sia piu curto de gli altri) è il migliore, per esser molle di seta; cosi quanto è piu lungo, tanto piu è grosso, & piu aspro da filare. Et però sono da commendare quei Bresciani, c'han trouato nuoua via di fare i refi con maggior facilità bianchissimi, & sottilissimi. I quali hauendo prima scelto il lino, senza semenza, piu sottile, piu bianco, & piu bello, lo fanno star nell'acqua corrente cinque o sei giorni al tempo detto; non ponendolo altramente in massa, o pila; percioche, essendo dapoi benissimo spadolato, & filato, diuien bianchissimo con minor'artificio di quell'altro, ch'è stato in pila, laquale, per lo scaldarsi insieme, lo fa venir'oscuro.

Qual lino è migliore per filare, & la facilità di biãcheggiar i refi.

VIN. Perche m'hauete detto piu di quello ch'aspettaua, mi sarà grato, se mi direte ancor' i modi, che si conuengono a far'i lini inuernici, auenga che tra noi se ne seminino se non pochissimi.

GIO. BAT. A seminar questo lino detto Calabrese, bisogna farli la coltura l'estate; & letamato quel campo, si semina dal principio di Settemb. fin'al fine; dandoli quarte sei, o sette di semenza per iugero di terra, secondo che piu e meno è grasso quel terreno. Et questo lino vien'in assai copia, quãdo nõ è danneggiato da' freddi, o d'alcuni uenti speciali, che soffian di Primauera. Ma è sol buono per far tele grosse, che duran'assai mãco dell'altre. E vero ch'egli vien piu alto, e piu grosso di gamba, e di semenza, che non fa l'altro, laqual produce anco piu oglio, che non fa la nostrana. Del resto vi si fanno tutte quelle cose, che si fanno all'altro lino. VINC. Per qual cagione dite, che si faccino le colle cosi larghe per seminarui i nostri lini?

Del lino inuernicio.

Discorsi delle colle larghe de' massari, che danneggian'i patroni con farle strette.

GIO.BAT. Non solamente mi piacciono uederle di quella grandezza, doue si seminano i lini; ma uorei uederle ancora simili, doue si seminano i legumi, prati, migli, & biade (quando però i campi non ui son'in contrario) percioche si raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle strette. Et però fra gli errori notabili de' massari (parlando solo de' cattiui, & non de' buoni) questo n'è uno del non far le colle larghe: I quali, benche i terreni siano sani, curti, pendenti, & nō maligni, & che potrebbon farli di otto, & dieci solchi con utilità loro, le fanno di quatro; di tre, & anco se non di due, danno solamente del patrone, ilquale hauendo obligato il massaro a seminarli, come sarebbe sessanta ingeri per cento di buone biade; per hauer fatte le colle piccole, & assai solchi maestrali, hauerà quel ricolto, che hauerebbe di quaranta fatti con ragione, ò poco piu. Nè per questo patisce quel massaro: percioche caua di biada alla portione, che ha gittata in terra, & anchor'alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. Et di qua si uede la sua malignità, che per risparmiare un terzo di semenza, & un terzo di arature, non pur'egli non ha coscientia a danneggiar tanto l'ignorante patrone, & senza sua utilità, ma etiandio si compiace della miseria nel tagliar le biade piu facilmente (per esser le colle così strette) & nell'adacquar quei campi; non facendoui altro, che lasciar correre l'acqua fra i solchi maestrali, finche quelle sgratiate sono trappassate dall'una a l'altra parte.

VINC. Sono tanto manifesti questi ingãni, che non ui uorrebbe altro, che bandire dalla patria questa perfida generatione; percioche se comprassero eglino i campi buoni a cēto scudi, & piu il iugaro (come costano) non farebbono queste manigolderie.

Le cose, che fa il fedel massaro.

GIO.BAT. Sappiate pur, che'l fedel lauoratore (nō hauendo i cãpi in contrario) mai non manca a far le colle di bella larghezza; percioche sà, che sempre raccoglie maggior ricolto, che dalle strette, & che arara maggiormente la terra per non farui tanti colmi: Non per questo resta di adacquarle benissimo; attesoche innanzi che ui ponga l'acqua adosso, ha prima cōcio le chiudette, ò stoppate di solco in solco, & tanto alte, che giungendo l'acqua di una in una, è forza che s'inalzi, & inondi ogni larga colla: Et oltra ch'egli non manca a stringerla, e uolgerla con ogni diligentia per farla andar piã piano insino che ue de esser giunta all'altro capo; la leua anco, & la conduce sopra le altre colle, che ui sono a canto. Et cō q̃sto bell'ordine uà rimouēdo, & rimettendo l'acqua di luogo in luogo, fin ch'è ben'adacquato il cãpo. Per tanto possiamo conchiudere, che non vi è proportione dall'eccellente Agricoltore al misero massaro, perche questo non fa mai cose

con

con ragione, & quello non solamente ara, ordina, & semina con prudẽtia, ma etiãdio scalua gli arbori, pota le viti, sega i prati, letama i cãpi, gouerna i lini, e fa tutte le cose importãti ne i buoni dì della Luna.

VINC. Come intendete che si debbano fare le cose dell'Agicoltura per conto de' beneficij della Luna?

GIO. BA. Nõ aspettate ch'io ui dica quelle regole, che dice il grã Poeta Mantoano, che si debbon'osseruare nell'Agricoltura ne i tẽpi di celesti pianeti, ò di stelle fisse: percioche oltra, che sono cose da eccelente Astrologo, & nõ da semplice Agricoltore; sarebbono parimente vn Chaos à volerle recitare. Et però, parlandoui solamẽte della Luna, la quale ꝑ esser più prossima a noi di tutti i pianeti, & corpi celesti, fa i suoi effetti sopra di noi (quanto al corpo) & sopra delle cose terrene; dico che essendo nuoua, serue benissimo a piãtar gli albori, al seminar le herbe, al tagliare i boschi per brusciare, & al segare i prati per gli animali; & ancor'a i letami, che si danno a simil cose percioche non minor vigore ella presta a questi nell'immorbidire, che a gli arbori, & alle semenze nel germogliare, & nel crescere.

Quel che si deue fa per circa la Luna nuoua, et la Luna vecchia.

VINC. A confirmatione di questo, non pur'habbiamo l'esẽpiò nel tagliarsi le vngie, li capelli, & la barba; ma anco pel cõtrario nell'ammazzar'i porci, & altri animali. Percioche amozzãdoli per Luna scemãte, quãto piu si tarda a mãgiarli cosi salati, tanto più, fuoco vi vole a cuocerli. Et però nõ è marauiglia se vn salciccione, ò altra carne di quelli rimangono in lunghezza, assai volte, il quarto manco quando sono cotti; & se ancora io non gli amazzo, nè li cõpro per alleuare, se non sono nati in Luna crescente; ꝑcioche malamẽte crescerebbono, & verrebbono di conueniente peso. Ma poi che mi hauete narrato di queste cose, che si debbono fare per Luna nuoua, ui prego che mi diciate anco di quelle altre, che uanno fate quando è vecchia.

GIO. BA. Si come è ben'à potar le viti magre per Luna nuoua, cosi siano potate la morbide quãdo è vecchia; ꝑcioche produranno assai più vua, che potarle quando cresce, per attendere all'hora a farle immorbidare sol di foglie & di pampini: Et potandole nello scemare, ogn'ora più restringere il legno, il quale maggiormente attẽde a ꝓdur del frutto in copia. Et medesimamẽte si debbono ordinare, & castrare i cedri & tutti gli altri arbori fruttiferi; percioche produrranno sempre frutti assai; Et essendo possibile, è ben'a vendemiare per Luna scemante; percioche q̃i vini saranno da lei ristretti, & conseruati, i quali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

Ancora siano macinate le biade: conciosia che si conseruano le farine lungo tempo. Vero è che'l pane cresce maggiormente, quan-

do sono macinate per Luna crescente.

Appresso (chi può) è ben'a mieter le biade per Luna vecchia, cauar i lini, sterpare i legumi, raccolgliere i pomi, & altri frutti. E vero che i legumi si cuocon più facilmente, se sono cauati per Luna nuoua.

Lodo similmēte che à quel tempo si taglino tutti i legnami p casa; mētare, fare torcoli, pōti, & altre cose simili; & specialmente intorno a i vintisette dì, & più tosta la sera, che la mattina; pcioche, si come di notte l'humore tende andare in cima dell'arbore, così di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben si vede, che tagliando dui legni di vna medesima qualità, di natura, di fortezza, & di grossezza, & posti anco in vn tēpo sotto vn medesimo carico, i quali siano tagliati in vna istessa Luna; ma l'vno quando cresce, & l'altro appresso al fine, dico che quello della crescente mai non restarà di vaporare per la morbidezza non digerita, che si troua in lui; debilitandosi a poco a poco, finche del tutto sarà rotto, & fracassato: Et l'altro per hauer gli humori ben digesti della Luna vecchia, restarà anco piu forte, & più gagliardo p sostener ogni peso conueneuole; & questo si vedrà benissimo s'egli massimamēte sarà tagliato piu tosto all'Autunno, ch'alla Primauera.

VIN. Che rimedio vi sarebbe a fortificar quegli arbori, che sono deboli, i quali assai uolte per necessità si tagliano per metter'in opera, ben che si sappia che dureranno poco tempo?

Per fortificare molto gli arbori deboli.

GIO. BAT. Perche tali arbori sono così teneri dalla cima sin'alle radici per la troppa aquosità, che la natura loro tira a se con grande auidità della terra, però chi vol seruirsene lungo tēpo, li tagli da quel lato, onde van tagliati, vn poco piu della metà appress'al fine della Luna, & li lasci così in piede p vn giorno, ò dui: & poi li finischi di tagliare: Percioche stando così mezi tagliati, in quel tempo venirà fuor tutta l'acqua che non vscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati a terra. Et chi non credesse questo, pongasi a tagliar'vna rouere, ò castagna (per esser de' piu forti, & de' piu durabili arbori che siano tra noi) & così vn'albara, o pomo, ouer'onizzo (che son de' piu deboli) & lasciarli al modo detto, vedrà quāta copia d'acqua vscirà fuor di questi teneri, a rispetto de gli altri: Ma come sono purgati, & ridotti a terra, bisogna leuarli subito la scorza, & lasciarli dapoi così al Sole, al vēto, & al freddo almeno p sei mesi innāzi, che si pōgano in opera, mettendoui però sotto de' legni, ò pietre, accioche nō siano dānegiati dalla terra. Et se bisognasse quadrarli sian'ordinati come si sarāno scorzati, percioche s'induriranno in quel tēpo, come s'hauessero il propro neruo. Vero è che uogliono esser posti in opera al coperto, pche quādo fussero offesi dall'acqua (benche siano fatti durissimi) durarebbono pochi anni.

VIN. Per hauer'inteso le cose, che si debbono far'in Luna nuoua; & quelle che uan fatte quando è vecchia, desidero saper'ancora la cagioni di quegl'effetti, ch'ella fa essendo nell'vno & l'altro stato.

GIO. BAT. Quãtunque questa cosa non appartenga a gli Agricoltori, nè a me, ma solamente a gli Astrologi, o à i Filosofi naturali, nondimeno non restarò di narrarui breuemente quello, che altre volte io ho sentito discorrer sopra di ciò, ad un letterato mio amico. Adunque lasciando che la Luna faccia in mãco d'un mese tutto quel camino che fa in vn'anno il Sole, & che sia calda, secca, humida, & fredda; dico che ella non ha lume alcun da se, ma lo riceue sempre dal Sole, & lo riflette alla terra tanto maggiore, quanto si allontana da lui, & per contrario, quanto più si approssima alla congiuntione, tanto manco lo riflette alla terra. Et di qui è, che diciamo la Luna crescere, & scemare, non che veramente in lei cresca, o manchi il lume (eccetto quãdo eclissa) per esser sempre illustrata ad vn medesimo modo dal Sole, ma solamente cresce, & manca quel lume, che da lei si riflette alla terra. Il quale, secondo va crescendo, & mancãdo, ha parimẽte piu, & mẽ forza di mouer l'humore delle cose naturali a far'i suoi effetti: Percioche, quanto piu egli cresce, tanto diu il detto humor'abonda, e si diffonde alle parti esteriori: per contrario, quanto piu manca, tanto piu il medesimo humore manca, & si restringe alle parti interiori: Alqual'effetto concorre vn'altra causa, che quãdo quel lume cresce, medesimamente cresce lo spatio della notte, nelquale la Luna sta sopra della terra; & quando il detto lume si fa veder minore, si fa similmente minor'il detto spatio di tẽpo. La onde posſiamo conchiudere, che si come il Sole nella prima stagione ueste gli arbori, nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, & nella quarta li sfronda; così la Luna nel primo quarto è potente a morbidare, nel secõdo a fruttuare, nel terzo a maturare, & nell'ultimo a conseruare.

Come si può conoscer'il ualor della Luna.

VINC. Perche fra i termini della Luna mi hauete fatto ueder benisſimo la differentia ch'è, quando si mostra meza illuminata dal Sole nel cõpiuto primo quarto, esser'ugualmente qñ è illuminata nel secõdo, e che'l primo morbidisce tãto, quãto il terzo restringe, ui pgo che mi dite anco qualche secreto da conseruar'i frumẽti dalle tarme.

GIO. BA. Innãzi ch'io ui dica qſto, mẽtre che mi ricordo, uoglio dire come si posſono mieter le biade, ancor che fusero ĩ parte mal mature, lequali si tagliarebbono uolõtieri p hauer copia di lauoratori, i quali non si potrebbono poi hauere, se fusſero licẽtiati; ouero ancora quãdo si miete un cãpo, & che una parte nõ è matura, senza farli due uolte; si potrebbe tagliare in quel medesimo tempo. Si tagli adun-

Come si può così tagliar'il frumento mal maturo quãto il maturo.

adunque cosi il frumento mal maturo (quando però ha compiuto il grano) quanto il maturo; percioche mentre che i mietitori andaranno tagliando, e legando le coue, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, e non manco di dieci insieme l'vna sopra all'altra, accioche non siano trafitte dal Sole: E com'è sparite, siano drizzate in piedi, & lassate cosi tutta la notte, & poi la mattina seguente inanzi sia alto, sian ritornate per terra al modo detto: Facendo questo sera, & mattina; finche saranno diuenute mature: ma se non comparisse il Sole, non accade a ponerle per terra.

Come vogliono esser'i granari per cōseruar le biade.

Poi quanto a conseruar'il frumento; dico che i granari voglion'esser con le finestre da Settentrione a Mezodì, o da Oriente ad Occidēte; percioche se i venti non posson correre, e trapassare dall'vn lato al l'altro, è dubbio, che nel gran caldo non patisca molto. Vero è, che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari che hāno d'ogni tempo solamente le finestre verso Tramontana, perche quel vento tiene sempre freschi tutti i frumenti. Senza che dicono, che sotto a i tetti non siano poste le asse, & manco i tauelloni, accioche i venti possano liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Ma io lodo, che quanto piu tosto si puote; si faccia fuori il frumento dalle coue; percioche quanto piu si tarda, tanto piu facilmente si scaldan fra se stesse; onde non è poi marauiglia se quei frumenti abōdano di barbelli, & conseguentemente di tarme. E vero che se fussero seccate ne'i campi le coue in piede al Sole almeno per tre giorni, che pochissiue uolte accaderebbe simil cosa: Ma poi che non si fa questo come si faceua innanzi alle tante presenti carestie (per esser'hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almen per tre hore nel piu ardente Sole, & poi cosi caldo sia criuellato, & portato di mano in mano sul granaro, nelquale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina, & dapoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immonditia; spruzzando di buon'aceto con vna scopetta in quel luogo, doue si ha da mettere il frumento in vn mucchio, & non meno attorno a quello, & in cima al modo detto.

Regole per conseruare i frumenti.

Vn'altro secreto potente per conseruar'ogni frumento vi voglio dire: Che per dieci some di ben secco, vi siano mescolate almeno quatro di miglio ben'ordinato; percioche non solamente dalla sua frigidità sarà conseruato per piu anni dalle tarme, & non si potrà scaldare; ma ancora sempre si cauarà fuori tutto col criuello. Io vi potrei medesimamente dire de gli altri secreti a questo proposito; ma perche questi sono certi & sicuri, però farò fine, poiche per adesso habbiamo ragionato a sufficientia.

VIN.

VIN. Inanzi che ci leuiamo, desidero che mi diciate ancora vn'altro secreto importante (se però lo sapete) cioè, che riparo si può fare a quel frumento, nelqual'è venuto dentro gran quantità di barbelli.

GIO. BAT. Parimente douete sapere, che mai non v'entrano, se non dopo pochi giorni, ch'egli è stato battuto: Et però, tantosto che quel frumento comincia a scaldarsi, o produr barbelli, sia portato di mattina su l'ara a farlo bene spoluerare col criuello, & poi di man'in mano distenderlo benissimo, & così sparso, lasciarlo all'ardente Sole insino ch'è passato l'hora di vespro; & riportarlo dapoi così caldo ben nettato, ponendolo in vn mucchio piu alto, che si può. Percioche quãto piu si trouarà alto, tanto piu maggiormente quel gran calore affogarà, & ammazzarà tutta quella generatione: Oltra che in tre, o quattro giorni tutta quella massa restarà talmente fresca, che piu non patirà cotal ruina; anzi si conseruarà per lungo tempo.

A ristaurar'il frumẽto barbellato.

VIN. Si come mi sono piaciuti i primi duo remedij contra questi animaletti: così m'è stato caro quest'altro, perche non haurò piu quel tanto danno, che piu volte ho patito. Resta solo che dimane siamo insieme per ragionare dell'altre cose, che desidero sapere, se tanto ui sarà grato.

GIO. BAT. Anzi mi sarà gratissimo, & però ui aspettarò molto volontieri.

IL FINE DELLA II. GIORNATA.

DEL-

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA TERZA;

Intorno al piantare, & alleuar le viti in poco tempo.

VENVTO il terzo giorno M. Vincenzo andò nell'hora solita a casa dell'Auogadro, e trouatolo a passeggiare nella bella loggia, che guarda a Tramontana, & per mezo d'vn diritto viale accōpagnato da due belle siepi di sanguini, ilquale diuide il giardino delle case de' suoi lauoratori; dopo le loro salutationi, fu pigliato da lui per mano, & condotto di passo in passo, fin'in capo sotto d'vna gran castagna foltissima, laquale per trouarsi accommodata di freschezza, & di seggi attorno, si posero a sedere. Et dopo ch'heb bero ragionato della mirabil vaghezza, ch'essi godeuano da quelle di uerse verdure, & del dolcissimo cantar de' tanti vccelli, che tutta uia v'erano: Il Maggio, ponendosi la mano destra al petto, disse. Poscia che voi M. Gio. Battista mi siete stato cortese nel chiarirmi questi due giorni passati di quante cose ui ho richiesto, ui prego che mi diciate anco le qualità delle viti, secondo la natura loro.

Quant'è dissimile l'arbore della vite à tutti gli altri arbori.

GIO. BAT. Quantunque la uite sia domandata arbore da gli antichi, & da i Giureconsulti; in niuna cosa è però simil'a gl'altri arbori, eccetto ch'è di legno, & atta a brusciar come loro. Percioche si uede primamēte, ch'ella è dissimile per esser di dētro porosa, e piena di spiracoli spessissimi, e minutissimi nell'hasta, nelle braccia, ne' maderi, e pāpini, & nō men'è dissimile nella scorza, nella drittura, e nel colore; di maniera che non sò qual'arbore nō sia piu bello assai di questo. Séza che, non solamente è dissimile per non poter stare in piedi, se non è ben sostenuta secondo il suo bisogno; ma ancora, sì come i rami de gli

altri

altri arbori fruttiferi si drizzano sempre in alto co i frutti: così per contrario i maderi, palmiti, & pampini di lei co' frutti, o senza, non essendo appogiati a' legni, o a canne, o tirati per longo, ouero che rampichino sopra gli arbori, o d'altra cosa; sempre come teneri, & langui di, tendono all'andar'al basso, & per terra.

VIN. A quel che voi dite esser quest'arbore così languido, così debole, e così difforme; dobbiamo credere, che'l Signor'Iddio lo facesse così, accioche nõ fusse buõ per altro, che per produrre vn licore tãto pretioso, e tanto necessario, quanto è a noi mortali; percioche quando fussero altramente, non è dubbio che ne sarebbono consumati tãti, che poi i vini sarebbono sempre in maggior pretio di quel che sono.

Perche Dio fece l'arbore della vite dissimile a gl'altri.

GIO. BAT. Ch'è poi della dissomiglianza del loro frutto a comparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi? I quali sono sodi, & tutti d' vn pezzo, & quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in piu pezzi: Come si vede, che i graspi grandi, & piccioli han piu numero di grani diuersissimi, & di tal sapore, che non ui è lingua che esplicasse mai la varietà delle delicatezza, ch'essa uite fa gustare nel mangiarli, & nel beuere i uini, le uernaccie, le maluasie, & altre infinite beuande, che per tutto il mondo sono prodotte da lei.

VINC. Benche ui haurei da domãdare piu cose circa alla natura di q̃ste uiti, nõdimeno mi cõtento, che piu tosto mi mostriate prima i terreni, che sõ da schifar nel piãtarla, e poi gl'altri che sõ buoni p lei.

GIO. BAT. Primamente non si debbono piantar nell'altezze de' monti nostri, e manco nelle parti loro Settentrionali, nè de' colli, percioche non ui fruttarebbono per cagion del freddo. Come anco non sono da piantare ne' terreni maligni, & specialmente ne i salsi, amari, paludosi, & ledosi; pcioche i uini ui uenirebbono cattiui, e facilmẽte si guastarebbono; ponẽdo ne' campi grassi le uiti magre, e le fertili ne' magri; & nõ meno ne' freddi, o humidi quelle c'hanno poca midolla, & i grani sodi: & poi ne' caldi, o secchi l'altre che n'hanno assai, & i grani molli. Nõ ponendone sorte alcuna ne i terreni, c'habbiano in ci ma delle pietre in grãdissima quantità, percioche vi nuocono di state per lo troppo caldo, & di uerno per lo eccessiuo freddo, ma essendone sin'alle radici, non tanto giouaranno loro nel tenerle fresche l'estate, ma faranno etiandio, che i uini saran migliori. Non piantando uiti in ualli profonde, ancorche producessero dell'uue in copia; percio che, non potendosi maturare, sarebbon uini garbissimi, & di poco ualore: Et pur chi ne uolesse in simil siti, ue ne pŏnga di quelle, che facciano talmente i grani rari, che'l Sole possa penetrar tra essi benissimo. Similmẽte chi uol piãtar uiti, debbe sceglier delle migliori; & uo

Quai terreni sono cattiui, et quai sono buoni per piantare viti.

Dello sceglier le uiti, e come van piantate. lendone diuerse sorti, le ponga tutte separatamente; percioche, stando che le gentili producono curti pampini, & le grosse lũghi, non solamente fa ben'a metter queste piu lontane l'vna dall'altra, che non voglion'esser poste le gentili; ma ancor'ha maggior commodità nel vendemiar l'vue, che se fussero ne i fili mescolate; conciosia ch'egli può diuisare nel far'i vini secondo che le sorti si trouaranno d'vna in vna, & anco accompagnarle come gli piace: Oltra che nel potarle, può cominciar'ad ordinar quelle, che ricercano esser le prime (cioè le morbide) & far poi il medesmo al tempo delle piu tarde. Et a questo modo si beneficiano tutte di tempo in tempo, secondo la natura loro; cosa che non vien fatto cosi, quando sono diuerse sorti mescolate insieme. Et però non è merauiglia, se in tal caso ve ne son'assai che patiscono per esser potate fuor del tempo loro. Et questa cosa è di molta importantia, benche pochi ui siano, che pensino ad vn tanto danno.

Regole p pigliar, e per piantar le viti. Anchora chi vol piantar viti, debbe considerar la qualità dell'aere e del sito; percioche essendo da Mezodì: pigli ancor i maderi da quella parte della uite, che'l vol piantare. Et se'l sito è da Oriẽte, si pigli parimente da quella parte; e se vol piantare in luogo alto, pigli nõ men'i maderi in sito alto; & se a basso, in basso: & cosi piantandoli in sito humido, o freddo, o secco, o caldo, sempre (essendo possibile) li pigli da i medesmi luoghi, percioche osseruando questo bell'ordine, quei maderi pigliaran piu facilmente, & farà miglior frutto, & anco piu tosto. Auertendo sempre a non piantarli ne i luoghi freddi, se non alla Primauera, ne i caldi se non all'Autunno, e ne' tẽperati tanto all'Ottobre quãto al Febraro. Ma perche le uiti gradiscono piu i luoghi caldi che i freddi; & piu i secchi che gl'humidi; & anco piu l'aere sereno, che le pioggie; però non si piantino ne' terreni c'hanno l'acqua prossima alla superficie loro, ma ne anco stan bene ne gl'altri che s'adacquano: percioche oltra, che non producono buon vini, & facilmente si guastano; esse parimente vi durano poco tempo. Et però, stando che son offese tanto dell'acque, lodo che si pongano ne' luoghi asciutti, & anco piu tosto ne' colli, che ne' piani: Et auẽga che questi ordinariamẽte abõdino piu di vino; tuttauia quelli lo fan migliore, per esser maggiormente beneficiati dal sole: Come ben si vede, che si come ogni cãpo q̃to piu è grasso, e piu potẽte di fondo, tãto piu abõda di vini, ma non buono; cosi q̃to piu si troua magro, tãto mãco ne ꝑduce, ma migliore.

Che meglio è zappar le viti, che aledamarle. Appresso, perche miglior vini raccogliono coloro, che zappano ben le viti piu volte all'anno, che non fanno quegli altri; che in cambio di zappare, l'ingrassano col letame, ò altra cosa atta a farle immorbidare; però i siti producono le vue (quanto alla bontà, & quantità)

tità) secondo la natura, & l'arte usata.

VINC. Hora, che io ho inteso benissimo questi ricordi, desidero, che cominciate a parlarmi intorno a i modi, che debbo tenere nel piantare, & alleuare le uiti cosi facilmente al modo uostro.

GIO. BAT. Perche principalmẽte si debbe piantar uiti, che faccia no delle uue assai, ui ricordo che pigliate di quelle, che siano di poca midolla, percioche queste non tanto ne producono in copia, quanto che non temono cosi la nebbia, & la brina, & la fersa, come fanno le altre sorti. Ma per non piantar uiti che ui dispiaccino, uoi prima cercarete al principio di Settembre quelle uiti cariche d'uue, secondo l'intento uostro; & fatto un segno a le gambe con un podettino, quando uorrete piantar'i lor maderi, pigliarete i piu grossi, che siano tondi, spessi d'occhi, & che habbiano fatto quell'anno dell'uua assai (come facilmẽte si conoscono a' piccanelli de' graspi tagliati, che ui saran restati) & nõ mai de gl'altri, pcioche ui sarebbe dubbio, che nõ facesse ro frutto, per esser maderi sterili; nè pigliarete di qlli, che sono alla gãba, ò alle braccia; p nõ esser spessi d'occhi, & mãco di qgli altri, che sono prossimi alle cime; pche sono troppo sottili, & curti, tagliandoli sempre nel crescer della Luna, & dopo mezo dì al tardi, & piantãdoli anco quãto piu tosto si può ne i primi giorni di essa. Et se per caso uoi mãdaste a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nell'acqua & li piantarete quanto piu tosto; facendo il simile (quanto all'acqua) a i tagliati di fresco, & massimamẽte quando il terreno è molto secco.

Altri ricordi importanti per le viti.

Ancora per esser cosa naturale, che alcun'arbore non può mai crescere, se nõ è aiutato, & quãto piu sono deboli, tãto piu la uerga patisce, però bisogna far loro tre prouisioni, che quãdo cominciano a germogliare, possano facilmente trapassar la terra. Voi adũque farete prima i fossatelli (e nõ buche) larghi un braccio e mezo, & alti altrotanto all'Ottobre, uolendo piãtar'al Febraro seguente; ma piãtando inãzi al Verno; li farete all'Agosto, pcioche questi dal caldo, & quelli dal gelo diueranno come cenere, facendoli trapassar la ripa, doue maggiormente pende il campo, accioche l'acque, ch'entrarano, discorranno sotto terra fin nel fosso prossimo, facendoli non meno con l'aratro (p manco spesa) fin che si può fondare, & poi finẽdoli con la uanga, gittando il terren migliore dall'un lato, & il resto dall'altro: ma questo lontano dalla ripa non meno d'un braccio; accioche nel piantar'i maderi, possiate prima poner sopra il grasso cauato, & dapoi quello delle due ripe non mosse tanto quanto sarà buono; spianandoui etiandio tutto il resto, bẽche fusse magro, perche col tempo si farà buono. Fatti adunque i fossatelli a questo modo, uoi coprirete il fondo di

Modo utilissimo p piãtar le viti.

pietre non piu grosse d'un pane; percioche non solo le radici delle viti vi staranno nel gran caldo fresche, & le acque piouane, & le adacquanti, ouer le risorgenti vi si purgaranno; ma ancora i vini riusciranno migliori, & li occhi delle medesime viti tardarano di anno in anno a germogliare; cosa in vero vtilissima, poiche la brina, ò freddo grande non le danneggiaranno, come fanno molte fiate quando escono fuori per tempo: Coprendo quelle pietre di buona terra, che non si veggano, ponendo dapoi sopra delle brocche, ò rami di legne. Vero è, che per minore spesa, potrete metterui de' ricci di castagne, ò meligazzi, ò piu tosto de gli spini di rouere, & di questi in quantità, percioche teniranno quel terreno talmente sospeso, che le radici delle viti non haueranno impedimento, che non crescano commodamēte in lunghezza, & in grossezza, trahendole poi adosso tanto terreno del piu grasso, che nō si vegga cosa alcuna. Et fatte ben queste cose, piantarete per Luna crescente le viti, & opij, ouer' altri arbori, & ponerete i maderi lontani l'un dall'altro quasi un palmo; accioche si possa zappare framezo: I quali coprirete cō terreno mescolato col letame uecchio; ò per manco spesa con le uinaccie, o gusci d'uua: ouero col bullacio, chiamato locco da molti, che si caua dalle biade quādo si fanno fuori della paglia; & è perfetissimo s'el si troua ben marcio d'un anno, o di due; conciosia che fa talmente germogliar le radici (per esser di natura caldissimo) che molte fiate in capo di due anni quelle uiti si caricano d'uua. Et però sarebbe cosa buona a ponerlo ogn'anno in qualche luogo separato, allo scoperto, & non marcirlo sotto a gli animali (come si fa) per seruirsene poi nel caso detto delle uiti. Et anco per far nascer tosto le zucche.

Quanto è perfetto il bullaccio p far germogliar le radici al le viti.

VIN. Ancora io credo il ualor di questo bullaccio, come piu uolte l'ho veduto a mettere col rosmarino, co i cedri, limoni, arāzi, e altri arbori delicati, qn̄ si piātano sēza radici, e venir q̄lli in poco tēpo bellissimi.

GIO. BAT. Poi non piantarete piu di dui, ò tre maderi appresso al l'arbore; percioche quanto piu sono insieme, tanto manco ciascuno participa della grassezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso tra vn'arbore, e l'altro; ma lontani l'un dall'altro mezo braccio, ò poco piu; atteso che voi gli alleuarete con q̄l medesimo zappare, che farete a gli altri principali: stando che quando si zappano questi, per l'ordinario si zappa anco q̄llo spatio, che è fra l'un'opio, e l'altro. I quali maderi superflui, come hauerāno due ò tre anni, li potrete ripiantare in altri campi, & questi faranno piu tosto della vua, che li sbarbati. Piantandoli però sempre tutti distesi in piano, & piu lunghi che potrete; ma che le cime non restino troppo sottili sopra

terra

terra; perciochequãto piu saranno distesi per lungho, tanto piu nume ro di radici produranno. Et però commendo coloro che piantano di stesamente le trose intere co i maderi intrecciati, le quali per hauer copia di radici assai, spingono a fruttar piu tosto quelle uiti, & si man tengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantono le uiti ne i terreni potenti, col farui fossi alti due braccia, & larghi al trotanto, & poi ui pongono i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano; gittandoui sopra non piu del terzo del terreno migliore caua to, & lasciando il resto delle duo ripe a maturare, per tragliielo adosso d'anno in anno, finche siano spianati quei fossi in tre, o quattro an ni; cosa molto gioueuole a quelle uiti; si percagion di quel terreno co si poluerosoi, & cosi grasso, & si anco per lo Sole, che ui penetra, & le beneficia come fa. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui oc chi per madero sopra terra, non mancando etiandio a nettarli, a zap parli, & ordinarli di palletti, o fruscoñcelli di tempo in tempo, secon do il lor bisogno; di maniera che quando comminciano a tirar quelle uiti, non solamente producono ogni anno piu gran quantità di uua; ma si mantengono anco belle a centinara d'anni.

Quanto ben piãta no uite i Bergamaschi.

VIN. Bẽche i Bergamaschi generalmẽte siano in questo piu da lo dar de' Bresciani; nõdimeno nel resto dell' Agric. sono poi inferiori.

GIO. BAT. Piantati che hauerete i maderi, non lasciarete se non dui occhi per madero, & come i germoglii saranno lunghi un dito, le uarete uia co i diti il men bello, & non mai con ferri; mondando poi quel che resta da ogni altro germoglio, che gittasse fuori, facẽdo que sto al maggio, & piu ancora fin che quell'occhio, o maderolo sarà in uiato a farsi lungho; perche all'hora non piu germogliarà. Et al Febra ro seguente tagliarete uia quel poco legneto, che auanza sopra al ma dirolo col podettino, o tenagliola ben tagliente, accioche crescendo la gamba, & quello di compagnia, diuengono una medesima uerga.

Modi p alleuare presto le uiti.

Ancora non mancarete a zappar le dette gambe almeno tre, e quat tro uolte il primo, & altri anni; ma meglio sarebb'a zapparle ogni me se, cominciando al Febraro fin per tutt'Ottobre; ma ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutt'Ag. accioche nõ sian trafitte le radici dall'eccessiuo caldo, e poi colmarle maggiormente con l'aratro inanzi il uerno (se tãto si può fare p minor spesa) & aprir le ancor fuor con quello alla Primauera zappãdole, & nettandole al l'hora benissimo; con tagliar uia tutte le radici, che saranno sopra ter ra; ma lungi un poco dalla gãba; perciochè patirebbe quãto si tagliasse ro bẽ sotto, e massimamẽte chi facesse questo al Maggio, o nel gran

caldo. Ponendoui appresso al detto Febraro dui paletti co i ramoscelli troncati, accioche quei maderoli rapichino di tẽpo in tẽpo. Ma pche queste uiti hauranno dui anni al seguente Febraro, le troncarete nel nuouo sopra dui occhi, e dappoi ponorete loro quei paletti necessarij, & grãdetti, per sostẽtarle secõdo il solito. Et come qⁱ dui occhi sarãno lunghi vn dito, gittarete via il mẽ bello; ma se la gamba sarà potẽte, lasciareteli tu: ti dui; tenẽdoli ben netti da ogni altro madirolo, che vi germogliasse. E tagliãdo anco via quel legnetto che auãzarà di sopra, accioche (come ho detto) q̃llo, & la gãba diuẽtino vna medesima asta.

Appresso, perche le dette viti hauranno compiuti tre anni al Febraro pur susseguente, essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al modo detto, sicuramente potrete tirar'uno, o dui maderi p gamba, secondo che saran potenti; & poi d'anno in anno crescerete la somma quanto abondarãno le forze loro. Et questa è la uera uia p alleuar tosto ogni uigna, ma non già quell'altra, che generalmente si osserua per tutto il Bresciano: percioche coloro fallano in due cose.

Errori di molti nel l'alleuar le viti.

La prima è, che quando han piantato le uite, non solamente per dui, o tre anni non le fann'altro che lasciarla andar per terra; ma le lasciano ancora quanti figliuoli, ò rami ui nascono, iquali quanti più sono, tanto più tirano a se l'humore, che dourebbe andar'alle radici.

La seconda è, che passati tre anni, o quattro tagliano tra due terre la gãba della sfortunata uite, & nõ cõtẽti di questo, la tagliano il quinto, & alle uolte il sesto, & settimo anno, tenẽdo fermamente, che quãte più uolte la tagliano a quel modo, che tãto maggior beneficio riceuano le radici. Et questo è falsissimo; percioche tagliãdo a quel tẽpo cento gambe fra due terre, ne periranno almeno otto, o dieci. Ma tagliandone a migliara nel nuouo legno, io son certissimo, che pur'una sola nõ perirà: Come di ciò si può far giudicio nel tagliar'un piantone di salice bẽ frõduto di tre anni, o quattro. Che tagliãdolo in quei rami si fa che nõ perirà; ma chi lo tagliasse di sotto di quelli (cioè nell'hasta) grã merauiglia sarebbe se nõ seccasse. Ma pensa, se'l zappatore debbe esser circõspetto nel zappare a non ferir le uiti nelle parti da basso (stando che temono assai più che nõ si stima) che dobbiamo poi credere quanto sia il danno, che si fa nel troncar tutta la uerga loro?

VINC. Perche si uede, che per l'ordinario, nell'alleuar le uiti, sono talmente dannegiate da' buoi, & uacche, che come sono pasciute, o morsicate, o solamente sentano il fiato loro, tardano assai inanzi che ritornino nel primo stato; però uorrei saper se ui è riparo alcuno per difenderle da questa maledittione?

GIO. BA. Non è dubbio alcuno, che a bagnare queste uiti nouelle

con

con l'acqua pura che resta nel uaso, doue sono state a mollire le pelli secche de' buoi, uacche, & d'atlri animali piccioli, u'assicuro che nõ ui si approssimaranno per la gran puzza, che abhorriscono di quell'acqua. Et però hauendone uoi in un uaso, bagnarete di gamba in gamba quelle uiti con una scopa, come hauran gittato fuor'i pampini con le foglie; facendo questo al tardi, accioche per lo fresco ella s'incorpori meglio in esse, che se fussero spruzzate la mattina, & poi arse dal Sole.

Secreto, che nõ siã pasciute le viti nouelle.

VINC. Quante uolte si debbe far questo? conciosiache crescendo tutta uia quei pampini fin che son maturi, ui nascono, e crescono parimente de gli altri, i quali, per non esser bagnati, non dourebbono ne anco patir'in modo alcuno.

GIO. BA. Ancorche i primi pãpini puzzino talmente in quella parte doue son bagnati, e che non ribagnandoli altramente non perdino se non poco ql puzzore; nondimeno per assicurarsi che non siano danneggiati secõdo il solito, lodo che si bagnino un'altra uolta, come sono cresciuti assai, & si faccia questo quãto piu ui fosse piouuto sopra.

VIN. Vorrei saper'ancora come si debbono far le buche, ò fosse in quei luoghi, doue non si possono far'i fossateli.

GIO. BA. Non le farete men lunghe di braccia tre, & larghe uno e mezo, & altrotanto alte, accioche possiate piantare due, e tre gambe di uiti con l'arbore separatamẽte l'una dall'altra almen'un palmo. Senza che quanto piu harann'intorno del terreno mosso, tanto maggiormente uerranno belle. Ma non mãcarete a metter dentro di quelle cose, c'ho detto de' fossatelli per maggior beneficio delle uiti, & arbori che si pianterãno facendole lontane l'una dall'altra, piu, & meno secõdo la sorte dell'uue, e de' terreni; percioche piantando uua gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, o d'altra natura simile, non passarete sei, o sette braccia; ma piantando quest'istessa sorte in terre no grasso, la ponerete non meno di noue, o di dieci. Essendo uua grossa, & piantandola in potente terreno (perche produrrà piu lũghi maderi) tanto maggiormente la piantarete lontana l'una dall'altra.

Come vogliono essere le buche p piãtar le viti.

VIN. Per qual cagione hauete uoi fatto tanti pendoli, o stropelleti di salice attorno i uostri capi arati, col far'andar sopra i loro cerchi tãto belle uiti, che pendono con sì bell'ordine all'in giù cariche di uua?

Del piantar i pendoli intorno a i cãpi con le viti.

GIO. BA. Vedẽdo il grã dãno, che dauan'a i miei campi gli onizzi con l'ombra loro, li cauai con tutti gl'arbori grossi, & piantati in luogo suo delle uiti, & piãtoni di salice per incalmarli poi com'ho fatto: da i quali non tanto ho cauato quest'anno ducati trẽta, & piu cauarò per l'auenir di stroppe, e stropelli, che ho uenduti a questo Febraro; ma spero, che le uiti, che ui rampicano sopra daranno il uino, che mi

bisogna per la famiglia.

VIN. Non solamente non è marauiglia, che uoi cauiate molti danari ogni anno da queste stropellete, poiche tuttauia crescono i uignali per tutto il paese; ma è da lodare questa inuentione, uedendo i tanti palmiti carichi di uue a prender' intorno a quei cerchi così ben ordinati senza danno delle biade, o d'altri frutti.

A far'un uiuaio di uiti per piantar- ne poi o- gni anno in quan- tità.

GIO.BAT. Dapoi che dite d'inuentioni, uoglio mostraruene un'altra per far'un uiuaio di uiti, che in capo di cinque anni ui darà ogni anno tãte gãbe con le radici quãte desiderate di piãtare, & uendere. Voi adunque diuisarete primamente un luogo accommodato a questo, & li farete i fossatelli lontani l'un dall'altro nõ piu di otto braccia & di quell'altezza, & larghezza che ui ho detto: & poste anco dentro le medesime cose, ui piantarete quelle miglior uiti senza arbori, che ui piacerà; ponendole lontane l'una dall'altra non meno d'un piede, e alleuandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette; & ui ponerete i suoi frasconi secondo il bisogno, accioche possano rampicar i lor maderi sopra i ranfioni non piu lunhgi d'un palmo: E come haueranno cõpiuti tre anni, si come si dourebbono tirare al Febraro i maderi per far dell'uua, uoi uolgerete all'hora sotto terra dui, & tre di quelli per gãba; crescẽdoli poi di anno in anno secondo che uerrãuo potẽti; sotterrãdoli nõ piu d'un piede, e ꝑ lũghezza nõ piu di braccia tre.

Poi essendo le uiti per drittura da Tramontana a Mezodì, li uolgerete la prima uolta con cime da Occidẽte, & li troncarete talmẽte, che nõ auanzino sopra terra se non dui occhi per madero, accõmodandoli con tal misura, che si possano zappare, & infrasconare, & che l'una cima non ipmedisca l'altra: Cioè sotterrãdo il primo madero lõtano della gãba un braccio, il secondo due, il terzo tre, & poi il quarto solamẽte uno, il quinto due, & il sesto tre; & sẽpre per drittura. Et a q̃sto modo, alcun madero nõ occuparà l'altro; nè cima di due occhi sopra terra nõ impedirà l'altra, anzi si vedrãno distinte l'una dall'altra infrasconate sẽcõdo le qualità di quei maderi. Et quando cresceranno in maggior numero, gli sotterrarete anco piu spessi sin'al doppio, lasciãdoui però sempre da gli speroni, che producono maderi per l'anno seguente, che se ben sarrãno lontane le cime un piede, o mezo braccio, si zapperanno facilmente. Ma come haurete infrasconato le gãbe grandi, accioche ui possano rampicar'i maderi, che si uolgerãno al Febraro seguẽte da Oriẽte al modo de gl'altri, zapparete le cime prouanate con le gãbe a' suoi tempi, & poi all'altro Febraro cominciarete a cauare tutti i maderi da Occidente, i quali, per hauer cõpiuti dui anni, saranno talmente grandi, & barbati, che piãtandoli altroue, & non mã-

candoli

cādoli delle cose necessarie, vi darāno dell'vua in capo di dui anni; p cioche quādo li leuarete per piātarli, saranno piu belli che i piātati sbarbati di quatro anni. Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato; prouarete anco quei quatro, o sei, o piu maderi per gamba. Osseruando poi a qsto, & a gli altri che volgerete, & cauarete d'anno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatto a i primi, percioche, piātādo voi ducēto viti in vna pertica di terra al modo detto, come sarāno in prosperità, vi renderanno ogni anno almeno mille cinquecēto piāte, che saranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender'almeno dui marchetti l'una, che saranno d'entrata ducati vinticinque. Che se fusser'un iugero, ne cauareste ducati cento all'anno.

VIN. Che cosa si debbe far'alle uiti per hauer delle vue in copia.

GIO. BAT. Fra le cose che ui potrei dir'intorno a questo, solamē te ne dico cinque, per esser'anco le piu importanti:

La prima è, che zappiate le uiti piu uolte all'anno, cominciādo quā do si aprono fuori al Febraro insin che si colmano all'Ottobre, facēdo qsto nel scemar della Luna; p cioche si seccano piu facilmēte l'herbe.

La seconda, che tagliate all'hora uia tutte le radici che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra, al modo detto; & le nettiate di ogni gramigna, & d'altre herbe che fussero appresso alle gābe che fussero nel uaso, o spatio tra l'un'arbore, & l'altro.

Ricordi necessarii per beneficio delle viti.

La terza, che teniate ben nette le gambe d'ogni madirolo che sia di sotto delle braccia, o legame, & anco d'ogni uerme, o caruolo, o d'altre cose, che le noiassero; percioche sono alle uolte ridotte da tali animaletti in niente.

La quarta, che leuiate uia al Maggio tutti i maderi superflui, che si trouano fra le braccie delle uiti, & lasciarui qi soli che son piu belli, & necessarij p tirare l'anno seguente, & per fare de gli speroni, come ue ne uogliono per tener basse le uiti: percioche a questo modo uēgo no assai piu belli, & nel potarli non occore a farli altro: Leuando uia non meno tutti quegli altri maderi, & pāpini, che non han produtto uua; perche essendo sterili, non stà bene che tirino a se quell'humore che debbe andar'a gli altri, che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimiate tutti quei maderi che hā no l'uua, accioche quell'humore, che tuttauia tēde allūgarsi, si uolga ad ingrossar maggiormēte l'uua; oltra che la fersa non potrà offenderla, come spesse uolte fa, laquale p la souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi nō castrati, & non a beneficiar l'uua.

VINC. Qual tempo giudicate uoi esser migliore per potar le uiti, la Primauera, o l'Autuno?

Trattato del potar le viti.

GIO.BAT. Voi sceglierete, & potarete le uiti magre (essẽdo possibile) nell'apparir la Luna di Gennaro, fin'a i quindici dì; ma quanto piu fussero morbide, tanto piu tardarete uerso il fine; percioche per esperiẽtia si vede, che questa fa produr più vua d'ogni altra: Osseruando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune: Potarete poi inanzi il uerno quelle, che si trouano ne i colli, ò uicini a quelli talmente, che non sian'offese dalla Tramontana; percioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto di lagrimare, come fanno alla Primauera, & producono etiandio maggior quantità di uua, & migliore; Non potandole mai, come comincia a gelare, ma si ben subito che sono spogliate delle foglie (per esser allhora maturo il legno) nè anco alla Primauera, ò d'altro tempo quando tirano uenti molto freddi, o che pioue; ma solamente quando l'aere è temperato & asciuto; sia poi Sole, o nuuolo, che sempre è buon tẽpo: potandole però sempre inãzi che comincino a far segni di gittar fuori cosa alcuna; percioche in simil caso patirebbono tanto piu, quanto che gli occhi fussero piu allũgati. Auertendo poi a lasciar'alle uiti molto morbide tanti maderi, quanti siano atti per dispensare quella superfluità, che in lor si troua: perche questa è la uera uia di mortificar la fersa, laquale per la troppa morbidezza distrugge le uue. Et però si come falla colui, che impouerisce simil uiti di maderi, poiche quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza, che non possono produr frutto, ma solo tendono abõdar ogn'hora piu quelle di pampini & foglie, cosi quell'altro fa bene, che non solamente ui lascia tanti maderi, quanti fa di mestiero, ma uedendo che sono d'assai numero, tira co i pali da i lati delle gambe tutti quelli, che sono di piu dell'ordinario, & in quella lunghezza, ch'egli conosce il bisogno loro. Oltra che per esser pratico, lieua dalle uiti magre tutti quei maderi, che lasciandoli, sarebbono cagione di rouinarle; massimamente quanto piu si facesse questo de gli altri anni.

Del potare le uiti de' colli.

Ancor sarete discreto uerso le uiti, c'han fatto dell'uua piu dell'ordinario a non caricarle di maderi l'anno seguente, ma ui lasciarete solamente quei soli, che bisognano secondo le loro forze. E sarete circonspetto nel conciar le uiti giouani differentemente da quel che si fan l'altre sorti, percioche, si come a quelle c'han fruttato piu anni (per l'ordinario) possono portar piu numero di maderi per fruttare l'anno seguente; alle giouani ne lasciarete pochi il primo anno, & poi li crescerete di tempo in tempo, secondo che diuetanno potenti.

Primamẽte quando trouarete alcuna uite talmente uecchia, & fracida, laqual sia dubbiosa di ridursi in niẽte, allhora (essendo di buona sorte) nõ mãcarete, p rinouarla, a prouanare sotto terra qualche madero

dero, sia a proposito, & non essendone, le darete nel piu bel luogo dell'asta, uno, ò dui tagli, accioche nasca da quelli qualche sarmento, il quale sarà poi atto per prouanare, & rinouarla in poco tempo, & senza spesa alcuna.

Similmente imitarete gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le uiti, leuino uia quei madiroli miseri, che si trouano sotto, ò appresso a i belli, che sono per produr dell'vua in copia; ma non seguitaste mai quegli altri innumerabili, che rouinano le meschinelle uiti cō lasciar ui assaissimi maderi, che nō son'a proposito, & leuano uia quelli che dourebbono restare, ò almē farli in speroni: Sēza che piu uolte lasciarāno un braccio di uite trascorso, per hauer dui, ò tre bei maderi, onde poi è forza priuarsi del frutto almē per un'anno, ò che la pouera uite uadi di mal'in peggio. Et però lodo a fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, & nō lasciare piu di dui occhi per sperone.

Molti errori che si cōmettono nel potare le viti.

Veramēte, se le pouere uiti potessero esprimere parte de' torti, che loro uengono fatti, & che trouassero giudici, che lor facessero giustitia, io son certissimo, che di uillani ignorāti, si fornirebbono le centinara di galere: castigo in uero cōueniente a simil generatione, poiche nō sapēdo, non uogliono nè imparare, nè māco cōfessare i lor'errori.

VINC. Certamēte, se i nostri illustrissimi Signori imitassero gl'antichi Romani nel fare i Censori sopra alle mal coltiuate possessioni; non ui è lingua che potesse mai esplicare l'abondantia, che haurebbono i lor sudditi, & con beneficio grandissimo del loro Dominio. Ma perche dubito di non ueder mai questa santissima prouisione, desidero che seguitiate pur nel dirmi dell'altre cose in beneficio delle uiti.

Di quanto beneficio sarebbe, se i nostri Signori facessero i Censori sopra i campi mal coltiuati.

GIO. BAT. Quanto poi à potar le uiti, le tirarete giù da gli arbori, quando pioue, o che sono humide; percioche non si rompono, ma si ben quando il temdo è asciutto, o molto arido. Dilettandoui sempre d'hauer ferri ben tagliēti, & sottili, perche taglierete benissimo ogni cosa, & con poca fatica; non lasciandoui mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti; ma tagliando, & radendo a canto all'asta ogni madero, che uadi leuato; onde non è poi marauiglia, se quelle uiti sono rouinate da i uermi, che ui entrano, & se essi acquistano nome d'esser ualenti per far rānfioni in copia, per attacarui bottazzi, & fiasconi.

VINC. Aspetto parimente che mi diciate, come si possono incalmar le uiti sterili, o uecchie, o che facciano cattiui frutti.

GIO. BA. Di quanti modi, che si leggono ne gli Autori antichi, i piu lodati sono la triuella gallica, & il fessolo.

VINC. Ho piu uolte ueduto ad incalmare a fessolo, trōcando la gāba doue è piu netta, & piu rotonda, & fendendola al modo medesimo

Come s'incalma la vite à se solo.

che si fendono gli arbori fruttiferi, ponendoui dui maderi proportionati a lei. Ma benche io habbia letto Columella, che parla di questa triuella Gallica; però non ho mai inteso la forma sua.

Come s'incalma le viti cō la Trinella Gallica.

GIO. BA. Questa è simil'a quella, che fa i buchi in cima alle botte, per ponerui dentro il vino, laquale taglia senza far niente di segatura, & è grossa quanto bisogna far'il buco, per metterui il madero. Voi dūque senza troncar la gamba della vite, lo forarete prima con vn triuellino solito in luogo tondo, liscio netto, & grosso insin'alla midolla, facendo dapoi maggior quel buco con la gallica, il quale anco restarà ben netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto piu grosso del buco, lo tagliarete dou'è piu grossello, facēdolo ben tondo in lūghezza tanto quanto possa entrar giustamente in quel buco; & troncando lo poi talmēte, che non habbia a restar fuori, se non con dui occhi nel batterlo con qualche legno, ò martello, finche sia ben ficcato, & che anco non si vegga del taglio: Facēdo questo dal Marzo fin mezo Aprile; hauendo riguardo sempre a siti, & a i tempi. Vero è, che questo non m'è riuscito nelle mie viti qui, benche siano cresciuti i pāpini vn braccio; conciosia che l'humor dell'acqua è talmente abondato in quei buchi, che finalmente sono seccati, nondimeno ho per fermo, che riuscirebbe ne' colli, per esser'asciutti, & non humidi, come sono i nostri cāpi; ouero chi tagliasse di sotto della gāba per due dita; perche quell'humor'vscirebbe da questo taglio, & non dal buco della calma. Ma ui uoglio dir' vn'infallibil secreto, ilquale, oltra che non è in Autor'alcuno, è anco fin'hora da pochi conosciuto. Voi pigliarete adun que vn madero de' piu belli, de' piu lunghi, & de' piu bassi che siano nella uerga della uite, ilquale senza spiccarlo da lei, lo troncarete in cima doue è tondo, & grossetto; & lo lasciarete talmente lūgo, che arriui sotto terra almen'un palmo; & fessatolo per mezo non piu d'un dito lungo, cō sottigliar dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro che uorrette incalmar'in quella fessura, che sia lungo un braccio, e conforme a quello in grossezza, & in tondezza: Et lippatolo da dui lati a modo d'un conio lungo quanto è la detta fessura, lo cōmetterete dentro talmente che nō si uegga taglio alcuno; ma sol la scorza dell'uno, e dell'altro madero. E fatto bē questo pigliarete uno stropello fesso, come se uoleste legar'una scopetta, e con quello legarete, e coprirete tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme; mettendo poi tal legatura in fondo della fossa larga un braccio, & altro tanto lunga, & alta, a canto della uite, secondo ch'è commodo per drittura a filo delle altre uiti, & che ui si possa zappar'attorno. Et spianata che hauerete la detta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è,

Come s'incalma la vite sotto terra.

roè,

ro è, che forse sarebbe meglio, in cãbio del fessar, & lippar questi maderi, che si fessassero tutti dui per mezo, come pur sarebbe un dito lũgo, e tagliarli poi per trauerso giusti da una parte fin'alla midolla: Et leuata uia quella metà tagliata a ciascuno li commetterete, & legarete com'ho anco detto, percioche restaran piu uguali in questa legatura che nell'altra prima. Ma inanzi che sterpiate la uite uecchia, lasciarete passare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) diuẽga potente, laquale potrete tirare dopo dui anni, & la uite uecchia di cõtinuo fin che la cauarete. E questo è il uero modo d'incalmar'ogni uite, sì perche non si perde niente del frutto; e sì anco perche la calma diuien potente presto, per l'humor ch'ella riceue dalla gamba di quella uite. Cosa che non auien cosi alle calme del fessolo, & della gallica, lequali duran pochi anni, per esser posti nel troncon uecchio, che tuttauia si uà struggendo per l'humor che corre sempre nelle tenere calme, lequali crescon talmente, che uengono assai piu grosse del tronco ne loro, senza molte fiate cadono, o si scauezzano il primo anno, per cagion de gli animali, de' uenti, o per altre disgratie; & quell'altre rarissime uolte, o non mai pericolano, per esser'incalmate sotto terra.

VIN. Hora che resto satisfatto di questo bel secreto, desidero anco, che mi mostriate con quãti modi si posson'ingrassar le viti magre.

GIO.BAT. Primamente s'ingrassano col letame uecchio; ma bisogna ponerlo lontano dalla uerga, & dalle radici poco men d'un palmo; percioche quãto piu le fusse uicino, tãto piu le nocerebbe col suo calore. Poi, per mãco spesa, sono buone le guscie dell'uua, delle noci, la bulla del lino, rasicatura de gli arbori, & la cenere delle fornaci.

Piu grasse che si posson dare alle viti.

Ancora è buona la poluere raccolta per le strade (come dissi) la terra auãzata del salnitro, la grassa delle cloache, & il letame de' caualieri seruato, per darlo all'Autũno, come allhora si debbe dar loro tutte le grasse auanti, che si colmino.

Non meno è buona la poluere de' prati brusciati; e quella delle lane uerghegiate, & il calcinaccio minuto cõmodato col letame uecchio.

Appresso è buono il bulaccio bẽ marcio, che tãto ui ho lodato, e lo sterco (pur ben marcio) de' polli, de' colombi, e d'altri animali simili.

Parimente sono buone le tagliature de' sarti, de' pelliciari, de' calzolari, & la segatura, ò limatura de' corni: Ma sappiate che queste grasse si dourebbono piu tosto dar'alle uiti nouelle, accioche maggiormẽte facessero presto dell'uua, & non alle grandi, percioche a queste è d'altro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior uino, & si mantengono belle piu lungo tempo.

VIN. Quali arbori sono piu a proposito per piãtare appresso alle uiti

uiti,accioche siano sostentate secondo il lor bisogno ?

Quai arbori stan bene appresso a le viti.

GIO.BAT. Secondo l'usanza nostra,si ha per migliori opij di tutti gli altri arbori; percioche durano piu lungo tempo, & producono piu minuta foglia,& piu picciole radici. E ben uero, che ne i luoghi montuosi, sassosi,gierosi,aridi,ò magrissimi,stà ben piantarli de frassini;percioche prendono, & crescono piu facilmente de gl'opij.Iquali,benche durino manco assai,& siano sottoposti a gelare quando gelano le loro uiti;nondimeno sono d'apprezzare;conciosia che i serpẽti non si prossimano mai tanto quanto giugne la ombra loro. Onde, non solo hanno quest o dono dalla natura, ma producono i fiori auanti che quegli escano fuor di terra, nè mai lasciano le frondi, se prima non ritornano nelle cauerne loro.E taccia le ciregie saluatiche,atteso che non si costumano,come si soleua fare, & manco lodo gli olmi; conciosia che uengono troppo grandi, & fanno grandissima copia di radici,che rouinano i terreni ; & medesimamente si può dire delle noci,& delle pioppe;ne ancor mi piacciono le salici;percioche le uiti producono poca uua, laquale fa parimente il uino debole ; & pur chi uol piantare, le faccia in pendoli,per le cose dette.

Iantura di piu uue, che si possono piantare tra noi.

VINC. Quali uiti sono migliori tra noi, per far dell'uue assai?

GIO.BA. Lodo parimente che si piantino quelle che producono le uue croppelle nere,morbide, per renderne piu delle gẽtili,lequali stanno ben'acompagnate con tutte l'alte uue nere,& bianche.Vero è,che le crõpelle gẽtili sono piu delicate da mãgiare, & fanno miglior uino,benche sia poco,ma patiscono facilmente i mali tẽpi, & la fersa.

Poi sono mediocremente buone le uernaccie nere; percioche non fallano a produr frutto assai; Ma il proprio loro è di acompãgnarle con le trebiane bianche,ò con le cropelle dette,perche altrimẽti non sarebbono uin saporito,nè potente,& sarebbe anco carico di colore.

Ancora sono buone per piantar le schiaue nere grosse di grano: percioche abondano di uue, che fanno uini assai, benche sia debole, & fumoso;ma migliore, accompagnandola co'l croppello. * Le quali si conseruano molti mesi,spicandole per Luna uecchia, di mezo giorno,ardendo ben'il Sole,& picandole non molto mature.Et questo occorre anco ad alcune altre,facendoui cosi. *

Appresso lodo l'uue marzamine,che fannno i graspi lunghi,& i grani grossi, per abondar di uino gentile, che tien dell'amabile,ma carico di colore, il quale si accommoda con ogni altro, pur che non sia insipido. Parimente è cosa utile a piantar delle uoltoline; percioche oltra che producono in copia uino lodato da tutti per la bontà,& bel colore, si può beuer'anco semplice, e accompagnato.Et queste viti sono

o chiamate uoltoline; percioche il uino loro si uolta piu fiate all'an-
o; parendo guasto, auenga che in un dì, o dui ritorni, & duri piu lun-
o tempo d'ogn'altro. Tra queste sorti, non u'è una miglior delle ero
elle Veronesi, lequali non tanto producono sempre dell'uua in quan
ità, ma fanno ancor'il uino saporito, & di poco colore. Poi, perche i
uoi maderi sono di poca midolla, non patiscono il gelo, la brina, la
erfa, nè il gran caldo. Et oltra che per cadere le sue foglie inanzi che
maturino le uue per piu giorni, il Sole le fa piu facilmente maturare;
di maniera ch'è poi bel ueder quei graspi grandi, neri, & in gran co-
pia a pender da i maderi così spogliati. Io ui potrei dir'ancora dell'al-
tre sorti, che non son buone da mangiare, ma perche ho detto le piu
utili, dirouui delle biãche, che producon'assai frutto, e'l uino buono.

VINC. Et questo mi sarà grato.

GIO. BA. Io lodo piantar le uiti trebiane, che fann'i graspi gran-
di, & i grani grossi: percioche abondano di uino, ma potẽte, & con fu
mo, & spetialmente se si adaqua: nondimeno è ꝑfetto ꝑ mescolarlo co
i deboli, che sono carichi di colore. Egli è ben uero, che se queste ui-
ti sono delle migliori, & poste ne i colli, che non siano morbidi di ter
reno, producono tanto più uino delicato, quante piu sono ben percos
se dal Sole: come la pratica cel mostra in più paesi. Et oltra che sono
buone le schiaue bianche da piantare, lequali maturano innanzi le al
tre, & fanno frutto assai, & il uino gentile. Sono buone parimẽte le bo
nimperghe, per ꝓdur quantità di graspi lunghi coi grani grossi, & il
uin gentile, e le albanate, atteso che fanno uin più gentile d'ogni altro
bianco, ma perche tardano a maturare, nõ è perfetto fin'al gran cal-
do, & piu quando ha passato un'anno. Ma taccio le altre uue bianche,
per hauerui ragionato delle migliori.

VIN. Hauendo uoi detto dell'uue che si piantano ne i campi, aspe
to chi mi parliate ancor di quelle, che conuengono ne i giardini per
mangiare, per seccare, & per farne buone beuande.

GIO. BA. Lodo primamẽte le uernaccie; percioche son'ottime
uerdi, secche, & per far beuande delicate, lequali possono star'al pari
delle maluasie, & d'altre beuande conosciute tra noi. Vero è che in
questo paese il proprio loro è a piantarle nelle colline, come si uede
massimamente in Cellatica, & in Limone.

Poi si piãtino delle moscatelle biãche, per essere ꝑfette da mãgia-
re, & far uino tanto migliore, quanto che quell'uue sono trafitte dal
Sole, ò poste ne i colli da buona parte. E bẽ uero che le nere sono piu
delicate da mangiare, ma dubito che'l uino nõ sia così buono. E si piã
tino anco delle aliane, per esser le prime che maturano, & che son deli

cate alle di Luglio:& anco piu tosto secondo i tempi.

Parimente sono dolcissime le maluasie bianche, ma il lor vino è differente in bontà da quel di Candia; & per questo non se ne vsano tra noi, eccetto ne i giardini.

Medesimamēte sono da piātar le brumeste nere; bēche tardino a maturare: fanno però bel uedere, ꝑ hauer'i graspi lūghi, e i grani grossi, i quali sono duri, & buoni da māgiare ꝑ piu mesi: Ma piu lodo le brumeste bianche se sono ne i colli, ò altri luoghi aprici; conciosia che sono piu delicate delle nere, & si conseruano piu lungo tempo.

La singolarità dell'vua marina.

Fra le tante viti, che sin'hora vi ho narrate, nō vi è poi che meriti tāte lodi, quanto la marina nera; poiche è più delicata nel māgiare, & si matura facilmente. Et questa vua, oltra ch'è singolare ꝑ non hauere i vinaccioli, ouer'accini ne i grani, & che non offende gli huomini nel māgiarla verde, anzi che piu uolte è concessa a gli amalati, nō ha pari in bontà quando è secca. Laquale non solamente è perfetta per lubricar'il corpo, ꝑ acconciar lo stomaco, & per rihauer il gusto, ma è molto delicata per metter'in ogni sorte di torte, di sfogliate, di offelle, & altre cose simili, & non meno ne i pesci, ne gli vccelli, & in altre carni.

Appresso è singulare nell'ordinare, & gouernar la vite: ꝑcioche si come l'altre si tengono basse quando si potano, altramente andarebbono in niēte: questa non sarebbe vua in copia, se ogni anno non trascoresse. Et però commendo piu coloro, che tirano simili viti intorno alle case, ò alle corti, ouer che le fan rampicare sopra gli altri arbori, che quegli altri che le tengono ne i pergonati.

VINC. Mi marauiglio di molti, che hauendo in copia di questa benedetta vua, non ne tengono conto nel secarla a bei pesi, per seruirsene in casa secondo le usanze nostre, onde per dissiparla verde, spēdono poi le decine de' marcelli nel cōprare la leuantina, laquale non è cosi saporita, com'è questa nelle cose che si cuocono; benche sia piu delicata nel mangiarla semplice, della nostra.

GIO.BAT. Mi piace, che uoi conosciate la dapocaggine di molti, & massimamente di quei che habitano in Villa, i quali potrebbono ꝓualersi di molte cose, che lasciano piu tosto consumare, che honorarsene con gli amici.

VINC. Mētre che io mi ricordo, vi ꝑgo che mi diciate s'è cosa buona a piantare, & incalmare le uiti, & altri arbori fruttiferi l'anno del bisesto, stādo che molti credono, che nō fruttarebbono se nō vn'anno sì, & l'altro nò: tenēdo anco, che molte dōne & altri animali disperdano, & che gli oui cauati dalle galline, & d'altri vccelli vadino la piu parte a male. Sēza che ui sono alcuni huomini, che hā q̄st'anno ꝑ tāto

sfor-

sfortunato che non solamente non pigliarebbono qual si uoglia moglie, per ricca, & bella, & ben creata che fusse (mentre che dura) ma n'anche non comprarebbono possessione, nè altre cose per possedere; & manco si porrebbon a far lunghi uiaggi, solcar'il mare, cominciar fabriche, o altra honorata impresa; tenendo sempre, di non hauer mai allegrezza alcuna.

GIO.BAT. Questo anno non è detto bisesto, perche proceda da gl'influssi celesti, ma solamente dall'ordine humano, come si legge, che non piacendo a Giulio Cesare quel c'haueua statuito Numa Pōpilio (ancorche fusse miglior di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque cōl mezo di molti sapienti, di stabilire l'anno a giorni trecēto sessantacinque, come sempre si è osseruato: Ma perche egli conobbe, che ogni anno correuano sei hore di piu, ordinò che ad ogni quattro anni si aggiungesse un giorno; il quale è detto bisesto; percioche in tal'anno due uolte si dice, *Sexto Calendas Martij*; per esser tāto nominato sexto il uigesimoquinto di Febraro, quanto il uigesimoquarto. Come per esempio si è osseruato sempre in Roma, Che se quell'anno morisse Pietro a uintiquatro, & Giouanni a i uinticinque, ciascun di loro sarebbe morto *Sexto Calendas Martij*. Et ueramente se quest'ordine non fusse, ogni cent'anni trascorrerebbono uinticinque dì: Onde si come il Natale di nostro Signore uiene nel fine del uerno, in sette cent'anni uenirebbe al tempo del gran caldo. Et per certo quest'ordine auanza ogn'altro de gli antichi Greci, Egitij, Caldei, & d'altre nationi, che diuersamente regularono gli anni, secondo le lor'opinioni; come di ciò narrano Herodoto, Seruio, Plutarco, Macrobio, Suetonio, & altri Autori. La onde si può concludere, che in quell'anno non può esser cosa che osti al piantare, all'incalmare, nè a fare qual si uoglia cosa necessaria.

Dell'anno del bisesto.

VIN. Poscia che son chiaro di questo bisesto; mi sarà caro se mi ragionarete delle osseruationi, che cōuengono a uendemiare le uue; & massimamente qual'è meglio, o spiccarle ben mature, o acerbe, o mature mediocremente.

GIO.BAT. Per adesso io nō posso parlarui di queste cose, perciò che mi conuien'andar'in luogo importante: Ma ritornando qui dimane all'hora solita ui ragionerò di queste, & d'altre cose secondo mi richiederete.

VINC. Io mi rimetto a uoi di quanto ui pare, & piace.

IL FINE DELLA III. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA QVARTA;

Intorno al vendemiare, & fare i vini, & conseruarli, con altre cose à ciò pertinenti.

HAVENDO l'Auogadro accompagnato M. Vincenzo forse per un miglio, & inuitato a desinar seco per lo seguente giorno, non pure nõ mancò a ritrouarsi; ma hauendo finito di mãgiare, si ritirarono in un luogo opaco, e fresco, per udir'il dolce mormorio dell'acqua, che corre a Tramontana nel giardino; doue fattosi portar da sedere, il Maggio cominciò a dire: Perche hieri dissi a uoi M. Gio. Battista, che mi sarebbe stato caro, quando m'haueste ragionato dell'osseruationi, che conuengono a uendemiar le uue; però aspetto, c'hora distintamente mi diciate almen quelle, che sono piu necessarie.

Trattato del vendemiarle vue.

GIO. BAT. Per satisfarui di questo che mi domandate, dico che'l uero Agricoltore usa sempre ogni diligentia per far'i uini migliori che può: Et perciò non manca a spiccar le uue mediocremente mature; percioche, si come uendemiã dole molto acerbe, fanno i uini garbissimi; cosi essendo troppo mature, restano men saporiti, & meno atti a conseruarsi. Oltra ch'essendo possibile, non solamente le uendemia non bagnate, ma anco dopo che la rugiada è risoluta, & che l'aere sia piu tosto caldo, che freddo; percioche quel vino resta migliore, & piu atto a durare: Come fu veduto nel felice anno del 1540. Ilquale per non esser piouuto fin'al S. Martino, abondò di tanti frumenti buoni, & di sì delicati uini, che mai non fu sì gran ricolto a' tempi nostri. Ancora, essendo possibile, vendemia dopo i diciotto, o uinti dì della Luna; percioche i vini diuengono piu potenti, & piu si conseruano,

no, che non fanno nella crescente.

Parimente usa ogni diligentia nel separar l'uua agresta, la nebbiata, la tempestata, & la secca, o marcia dalla buona; & non meno a non lasciarui non pure delle foglie, o paglie, o altri sporchezzi, ma ancota che le tine, o altri uaselli, doue hann'a bollire, sian ben nette di tutte l'immonditie; percioche mancando di queste prouisioni, facilmente si potrebbono guastar'i uini.

Appresso, per farli perfetti, egli non manca à scegliere tutte l'uue gentili dalle grosse, le bianche dalle nere; non mescolando piu di due sorti delle gentili insieme, come sarebbe una saporita con una dolce e la biãca, potẽte cõ l'altra debile, e carica di colore; ponẽdo poi tutte le grosse insieme, per far de' uini per la famiglia, o per gente bassa.

Similmente nel uẽdemiare, egli di mano in mano lascia le uue mucchiate in terra almeno per tre di scoperte all'aere; percioche miglioranò assai se non ui pioue sopra, per cagion del Sole, & della rugiada che le affinano; & anco della terra, che le caua ogni cattiuo humore; lasciandole poi nelle tine non men di due giorni, o tre inanzi che le faccia pestare, accioche quei uini crescano in potentia, & in bontà.

VINC. Hora che io ho inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la uostra opinione intorno al bollir de' uini.

Trattato del fare bollir'i uini.

GIO. BAT. Questa è la maggior questione, che sia tra gli Agricoltori: percioche uedendo le tante diuersità delle uue, de' paesi, de' terreni che sono differentissimi di aere, di freddo, di caldo, e d'altre qualità, è impossibile a dar'un sol'ordine che sia uniuersale. Et però non è marauiglia delle tãte vsanze, che tuttauia si costumano dall'una Prouincia all'altra, dall'un paese all'altro, dall'una terra all'altra, e dall'una casa all'altra. Come si uede in questa Villa, che molti li fan bollir uinti, e trenta giorni, & io con altri pochi nõ passiamo quattro, o sei.

VINC. Qual cagione ui moue a farli bollire cosi poco?

GIO. BAT. Voi douete sapere, che quanto piu bollono i uini, tanto piu diuengono duri, grossi, insipidi, & alle uolte prossimi all'aceto & simili nel color'all'inchiostro: i quali sono d'abhorire d'ogni tẽpo; sì perche nel bere sono come medicine; & si anco perche offuscano l'intelletto, empiono le uene, legano i membri, affogano il fegato, & faciano talmente ogn'uno: & massimamente essendo di spirito gentile, che non può mangiare, nè digerire se non malamente. Et perciò sono da lodar'i uini chiari, rossi, che assomigliano a i rubini orientali, percioche non tanto si digeriscono facilmente, quanto che nel metterui dentro dell'acqua, restano medesimamente saporiti; cosa che non auiene alla maggior parte de gli altri detti.

VINC.

VIN. Quantũque i uini pieni piacciano al uolgo, nondimeno i trasparenti furno sempre lodati da gli huomini giudiciosi, & massimamente da gli eccellenti Fisici.

GIO. BA. Per un'altra ragione è cosa dannosa il far bollir tanto i uini, come per esempio si può conoscere. Che ponendo in due tine trenta brente di una medesima uua ben qualificata, per ciascuna tina, & che una bolla quatro, o cinque giorni, dourebbon dar'almeno uinti di uino, & bollendo quell'altra i uinticinque, o trenta, e certo che non passarebbe diciotto, & forse manco quando sia pollita con gran calore: E questo si uede ne i paesi doue si fan bollir'i uini col fuoco per saluali; percioche sessanta brente non restaranno piu di quarantacinque. Qualch'un potrebbe dire, che questo non è a proposito, stando che il uino, che bolle co i graspi nelle tine, bolle lentamente, & quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che egliè piu uerisimile, che i nostri uini, bollendo i uinticinque, & trenta giorni habbiano a scemar la decima parte, che quelli, che bollono al fuoco la quinta ò quarta; poiche bollono a quarti d'hore, & non i tanti giorni.

VIN. Qual modo ui pare meglio per conseruar'i uini, il farli bollir poco, o il bollire assai.

GIO. BA. L'opinione mia fu sempre, che i uini si conseruino, non p bollir'i uinti, o trẽta dì, ma piu tosto quãto mãco bollono. Si come per esperientia io ho ueduto, che a bollir'i uini sin che cessano, che p questo nõ si mãtẽgono piu de gl'altri. E bẽ uero, che quãto piu son lasciati nelle tine dapoi che son uenuti freddi, tãto piu sono p durare. Nè quest'auiene, perche habbino bollito assai, ma sol per essersi fatti alla cima i graspi, i quali hanno poi ridotto quei uini quasi conformi all'aceto. Che se fusse uero, che si cõseruassero per bollire fin che cessano, & nõ piu; non pure gli Antichi l'hauerebbono detto, ma non haurebbono lasciati anco i tanti remedij; come hãno fatto p saluarli.

Quel che fecer Frãcesi intorno al bollire i vini.

Parimente, se questo fusse uero, lo stato de Milano che si dilletta di ben bere piu d'ogni altra natione, non haurebbe mai abbandonato il farli bollire i uinticinque, & trenta giorni, per bollir solamente tre, o quatro, come ha fatto dapoi che Lodouico Re di Francia si fece Signore di quel florido paese. Che per esser usanza de' Francesi di non bere se non uini clareti (i quali chiamano cosi, per hauer poco colore quanto manco bollono) & ritruando alla uenuta loro questi altri tanto grossi, & aspri, & tanto carichi di colore; non poteuano patir'a beuerli cosi fatti. La onde cominciando a farli bollire al modo loro di Francia, i Milanesi, & altri suoi popoli, conoscendo che questa uia era assai migliore della usata prima da essi,

hanno

hanno poi perseuerato a farli bollire quel poco tempo, che vi ho det to: Senza che medesimamente ha fatto il Ducato di Sauoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, & quasi tutta la Lombardia: Percioche veggono, che i vini restano con piu bel colore, con miglior sapore, & con maggior bontà, & che anco si conseruano maggiormente, che non faceuano.

Che diremo poi di tanti vini pretiosi, che raccoglie tutta la Voltolina, senza farli bolir niente, ò poco, i quali si mantengono nella lor bõtà a vintine d'anni? Et nõ fanno forse il medesimo tutti i paesi della Germania, dell'Vngheria, & altre Prouincie assai, che potrei nominare? Ma che bisogna cercare testimonij cosi lõtani, poiche tãti de' nostri Bresciani (massimamente quei che adacquano i suoi cãpi) già piu anni nõ fanno bollir niẽte quei vini, che vogliono cõseruare, facẽdo torchiar le vue subito, che sono cõdutte; percio che veggono, che durano lungo tempo, & che restano migliori, che a bollir nelle tine.

VINC. Dittemi vi prego, che via si tien nel fare questi vini?

GIO. BAT. A far perfetti questi, che noi chiamiamo vini cisioli, o sforzati, per esser di vue nere, bisogna primamente come sono condutte, pestarle co i piedi nelle benaccie fin che sono ben pestate, & poi inuasellarsi piu netti, che si può; benche si possono ancor torchiar quelle vue, ma meglio è pestarle, conciosia che vien fuor'il vin migliore; facẽdo dapoi bollir con l'acqua nella tina quel vino, che resta nella benaccia, il quale restarà buono per la famiglia: Ma chi vuole, riempie piu volte al giorno quei uaselli del medesimo uino, riseruato per questo in altro vaso; fin che cessa di gittar fuor l'immonditie dal buco di cima. * Vero è, che a tramutarli una, o due uolte, mentre che bollono, & leuar la feccia che si troua sul fondo, restano piu amabili, che a star fin al san Martino, & peggio (come la maggior parte fanno) fin al Marzo. * Et questi uini restano piccãti, per piu mesi, & alquãto dolci quando le uue non siano mal mature; oltra che durano lungo tẽpo (come ui ho detto) & restano ben bianchi, essendo posti in uaselli netti. * Ma a farli ben dolci l'anno seguente, & che restino cosi dolci, & piccanti tutto l'anno si mette nel uasello il terzo di mosto dolce; fatto al modo detto di uue nere ben mature, il quale non può bollire, per esser maggior somma il uecchio, che'l nuouo. *

A fare uini biãchi ouero neri.

Poi molti tengono, che crescano una brenta per carro, per non essalar nel bollire, come fan gli altri nelle tine; & anco per non esser roduta da i legni, & goscie di quelle graspe. E uero, che alcuni dicono non digerirli bene, fin che non è passato Giugno (ancor che io li prouo il contrario) percioche quanto piu sentono il caldo, tanto piu

F diuen-

diuengono gentili: & piu crescono in bontà quando è passato l'anno. Ma bisogna trasmutarli in uaselli ben netti dopò mezo Nouembre, ò almeno nel mese di Marzo, acciochè siano leuati fuori della feccia che haueranno in fondo, & che si conseruino lungo tempo.

VIN. Che rimedio hauete uoi per conseruare anco gl'altri vini?

GIO. BA. Io non ho secreti per conseruarli tutti, poiche ue ne sono alcuni di tanta mala natura, che benche si facesse loro ogni gran rimedio, mai non si conseruarebbono. Vi dirò ben'alcuni ordini per giouar a gli altri, che alle volte si guastano ꝑ diuerse cose fatte in lor maleficio. Voi adunq; douete non solo spiccar le vue con quelle osseruationi, che ui ho detto; ma ritorno a dire che facciate lauar talmente le tine, che non ui resti bruttezza alcuna, percioche, come il uino bolle sporco, nõ è marauiglia, se nõ si conserua. Poi secondo che giungeranno le vue a casa, le farete ben pestar co i piedi nella benaccia, & da poi di mano in mano le farete gittare nelle tine cõmodate al coperto, acciochè non ui pioua dentro, nè ui aggiunga il Sole, il quale daneggiarebbe nel farle bollir con impeto; percioche il uino diuien miglio re quãdo bolle lentamẽte. Et circa del bollir i uini tanti giorni, & nõ manco, questo nõ so determinare per le cagioni, che hauete vdite; nõdimeno, per mia openione, non si douerebbe passar piu d'otto giorni.

Alcune regole ꝑ beneficio de' vini.

VIN. Chi facesse questo in molte terre nostre, certo è, che non pur si cauarebbono poco chiari, ma torbidissimi; cosa che fu sempre biasimata da noi Bresciani.

GIO. BAT. Et io dico, che se questa usanza fusse degna di biasmo, s'ingannarebbono ancor'i tanti paesi, e molti de' nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi, che assai uolte sono chiari solamente al Natale: I quali restano si piccãti, che quasi sempre fan lagrimar chi li beue; oltra che sono di cosi rubicondo colore, che brillano ne i bicchieri. Effetto per certo d'inuitare a beuerli (come si dice) insin'a i morti. Et però se questi uini riescono cosi diletteuoli, quanto meno sono da uituperare quegl'altri, che li cauano un poco mẽ che chiari? E bẽ uero, che a leuar questi uini fuor de'uaselli, perdono la uirtù del piccare; ma chi li uuol condur'altroue, bisogna prima rõperli benissimo cõ un bastone fin'in fondo, e, poi cõdurli, & inuasellarli cosi torbidi; percioche in quattro giorni saranno chiari, per la feccia che ritornerà al basso, la qual'è quella che li dà il sapor medesmo del mordere.

Rimedio, che i vini restino piccanti nel trauasar li.

VIN. Aspetto che mi diciate anco quegli ordini, che uoi tenete nel far'i uini diuersi di sapore, di colore, di potentia: & l'arte di farli garbi, piccãti, saporiti, & dolci, ò almeno che ne habbiano una uena.

GIO. BAT. Douẽdoui parlar di queste cose, dico parimẽte che

molti

molti pestano dopo la prima sera l'uue nelle tine co i piedi, ò cō le stāghe almeno due, ò tre uolte alternatamēte, e poi cessano per dui altri giorni inázi che gl'inuassellino; Oltra che ui son'alcuni altri, che cauano dalla tina, come sarebbe la metà del uino, & lo pongono in una benaccia fin che han ben pesta tutta quell'uua, & poi lo ritornano dentro; facendo questo non meno di due, ò tre sere pur'alternatamente; percioche per esperientia si uide, che non tanto egli diuien migliore, & di piu bel colore, ma ui si caua etiandio il cagnone (come noi diciamo) di morbidezza.

VINC. Tanto piu mi è cara questa cosa, quanto che le mie uiti di Pōpeiano producono uini molto morbidi, sì p l'adacquare così spesso i campi, come si fanno, & sì anco per lo terreno ch'è troppo grasso.

Trattato p far piu forte d'uini.

CIO. BA. Quanto sia poi circa al far diuersamente buoni uini, dico per essempio, che si pone tanta somma d'uua buona in una tina, che renda quattro carra & come sarà bollito dui, ò tre giorni, bisognarà cauar tutto il uino, & ponerlo in un'altra di grandezza simile, e dapoi empirla d'altra buona uua, ma ben pesta co i piedi: Et come sarà uenuto chiaro, sia subito inuasellato, conciosiache sarà anco perfetto, & ben piccante. Et sì come cauato che sarà il uino dalla prima tina, si potrà metterui dentro due carra d'acqua, e poi empirla d'altra uua ben pestata; non meno si potrà far nella secōda alla rata dell'uua, che primamente ui sarà, & lasciarle tutte due bollire fin che'l uino sarà purgato, il quale si chiarirà tosto, & restarà racente. Et quello, che dico d'una tina, che renda quattro carra di uino (essendo di piu, ò di meno) ui si ponga sempre alla rata l'acqua, & la seconda uua.

Poi uolēdo uoi fare uini mescolati cō aqua (per esser piu sani, e piu facili per digerire che gl'altri) dico, posto che hauerete le uue nelle tine, gittarete dētro l'acqua secōdo la natura loro, ch'essēdo buone nō ui uorrebbe men del quarto, ò quinto d'aqua, benche nō fa crescer tāto il uino, quanto è stata posta dentro; cōciosiach'una parte si perde nel bollire, e nell'essalare. Et passati tre, ò quattro giorni, l'inuasellarete, che sarà chiaro, e gentil da bere. E qñ ui piacesse di farne di piu picciolo, farete follar co i piedi benissimo tutte qlle graspe, ch'ui restano, e ui ponerete tāt'acqua, quant'era la quarta parte dell'uua, che fu posta in qlla tina. Et passati tre, ò quattro giorni, inuasellarete quel uino, che sarà sano da bere così, e per mescolare co i grandi, che sarà migliore assai dell'acqua cruda. Ma a farlo molto delicato, si pōga in una tina d'uua ben matura, la quale sia stata in terra almeno, cinque, ò sei giorni, & lasciatolo dentro un giorno, si cauarà pfetto, & sarà sano.

Vn'altro bel modo ui uoglio dire per far'uino, che sarà d'utilità,

come fusse quattro volte tanto, & dilettevole; ma bisogna cavarne ogni dì fin che sarà finito. Sgranarete adunque quella quantità d'uva, che vi piacerà; osservando sempre che per ogni diece brente d'uva ben matura posta in tina, vi ponerete sopra non men di due brente d'acqua ben bollente, & coprirete subito cō un copertorio d'assi fatto aposta: accioche cosi calda, faccia meglio il suo effetto. Ma facendo questo vasello di dui fondi, non occorre porvi sopra cosa alcuna; ma solo coprire il bucco di cima col cocone: Che se cavarete quel vino dopo un giorno, ò dui, lo trovarete molto dilettevole. Ma farete, ch'ogni volta coloro, che ne cavaranno, empiano il fiasco, ò altro vaso d'acqua netta, & la gittino sopra quei grani, & che poi cavino il vino. Il quale si domanda bevanda de' poveretti; poiche con poca spesa, rende assai; & non se ne beve se non poco per morder la lingua come fa. Oltra che vi potrete giunger qualche volta del vino, per conservar piu il sapore, & colore; & sarà buon'il vino fatto con acqua.

Ancora voglliovi mostrare un'altro modo utile. Che essendo cavato il vino dalla tina, voi levarete via subito i graspi asciutti, che saranno in cima de gl'altri, & farete pestar dapoi benissimo i restanti. Onde essendo stata l'uva brente sessanta, gliene metterete sopra dieci, ò dodici d'acqua. Et coperta ben quella tina; potrete bere quel vino dopo quattro giorni, che sarà gentil di sapore, & sano; & anco si cōservarà p piu mesi la sua bontà in quelle graspe, se restarāno bē coperte.

Appresso voglliovi mostrar'un'altro vino dilettevole con acqua. Che ponendo voi in una tina brente sessanta d'uva ben matura, lasciaretela dentro cinque, ò sei giorni senza farle cosa alcuna; & dapoi cavarete il vino, che venirà fuori, & ponerete in una bevaccia, ò altro vaso; pestando subito quell'uva co i piedi, & gittandovi sopra vinti brente d'acqua, & piu, & meno, secondo la sua qualità. Et fatto questo, ritornarete dentro tutto quel vin cavato, & follarete poi un'altra volta co i piedi ogni cosa benissimo; & dapoi tre, ò quattro giorni invasellaretelo tutto, che sarà molto delicato.

VIN. Hora che questi sette modi sono per fare vini utili, vorrei saper ancor le vie, che tenete nel farli diversamente dolci.

GIO. BA. Inanzi che vi dica questo, voglliovi mostrar come potrete far i vini sēza fumosità alcuna, bēche siano d'uva trebbiana, ò altra de' campi grassi, ò che si adaquassero piu volte. Dico che giunta l'uva a cassa, essendo bianca, la farete torchiare subito; ponendo quel vino in una tina, ò piu tosto in una benaccia, accioche possa maggiormente essalare: Ma pche sarà della schiuma assai per otto, ò dieci giorni, non mācarete a levarla col mescolo forato piu volte, fin che cessarà; & poi

cauaretelo con tal modo, che non pigliate niente della feccia, che sarà sul fondo; & così l'inuasellarete, percioche restarà talmente senza fumo, come so fusse accompagnato per metà con acqua. Et medesimamente potrete far questo con tutte le uue nere, che hauessero del morbido, ancor che hauessero bollito secondo il solito.

Quanto sia poi al far uini dolci primamente con acqua, uoi ponerete cento pesi d'vua buona, & ben matura nella tina, & pestata bene, li metterete sopra trenta pesi d'acqua; compartendola in cinque ò sei mattine con la cazza intorno a i graspi leuati; cauando dapoi il seguente giorno tutt'il uino, il qual sarà chiaro, dolce, & piccante.

Vn'altro modo uoglioui dire; Ponerete trenta brente d'vua ben matura nella tina; & lasciaretela così per tre, ò quattro giorni inanzi che le pestiate, & pestata benissimo, metterete sopra cinque, ò sei brẽte d'acqua bollente coprendo poi subito la tina, accioche quell'acqua sia piu potente nel far gli affetti suoi. Et dopo uintiquattro hore cauarete quel uino che sarà chiaro, & molto dolce.

Ancora un'altro secreto uoglioui dire benche sia d'un poco piu fatica de gli altri dolci con acqua. Et questo è, che se ponerete (per essempio) il lunedì nella tina trenta brenti d'vua buona, ben cernita, ben matura, & non rotta; il martedì sera le metterrete sopra almeno dodici brente d'acqua, & la cauarete la sera del mercordì seguente, ponẽdola così uinata in una benaccia, ò altro uaso, accioche possa essalare. Poi il giouedì sera la ritornarete sopra la detta vua, & un'altra uolta la cauarete la sera seguente del uenerdì; ritornandola similmẽte la sera seguẽte del sabbato, & cauandola anco la dominica di sera, la ponerete p q̃sta uolta nel medesimo uaso: Et poi ultimamente (pestata ben quell'vua) la mattina del lunedì seguente trarrete subito sopra la medesima acqua uinata; lasciandola dentro fino al mercordì, la quale cauandola tutta, hauerete un uin chiaro, & molto delicato.

VINC. Dapoi ch'io ho inteso, come si fanno questi uini, desidero che mi ragionate ancor de gli altri dolci senz'acqua.

GIO. BAT. Il primo modo è, che uoi pigliate (p essempio) dieci brente d'vua buona, tenuta per quindici, ò uinti giorni sopra la paglia, ò sopra le asi; & pestatala ben co i piedi nella tina, gittaretele sopra dodeci brente di buon uin nouo, & ben chiaro; & passate dieci, ò dodeci hore, inuasellarete tutto quello che uenirà fuori il quale restarà dolce tutto l'anno.

Il secondo modo è, che pigliate quella quantità d'vua che ui parerà, la quale sia buona ben matura, & asciutta; & postala non rotta nella tina, non le farete altro per otto, ò dieci giorni, accioche, cal-

candosi ben'insieme, renda del uino assai, il qual'inuasellarete tanto, quanto uenirà abilmente; & restarà dolce lungo tempo, rompendo da poi tutta quella parte, che si trouarà nella tina, & dopo tre, o quattro giorni cauarete quel uino, che sarà anco diletteuole.

Il terzo modo per far uin dolce, pigliatere come sarebbe dieci brẽte d'uua cropella ben matura, che sia stata almeno per dieci dì sopra la paglia, o assai al Sole; & postala nella tina senza romperla, dapoi dui giorni ponerete sopra cinque, o sei brente di uin nuouo, chiaro, buõno, & non carico di colore; & passate uintiquattro hore, cauarete tutto quello, che potrà uenire, & inuasellarete. E fatto questo, romperete alquanto la detta uua, & poi gittarete sopra altrotanto uino simile al primo, il quale inuasellarete dopo uintiquattro hore. Rompendo ancor un poco piu la detta uua, & poi mettere sopra altrotanto del medesimo uino, lasciandolo, & cauãdolo al modo detto. Poi la quarta, & ultima uolta pestarete benissimo la medesima vua, & ponerete sopra altrotanto dell'istesso uino; il quale lasciarete dentro, et cauerete secondo hò anco detto. Per tanto, se farete, ben queste cose, uoi hauerete in quatro uolte uiticinque, o trenta brente di uino molto gẽtile con una uenà di dolce, & che sarà sano, il quale potrete inuasellar lo tutto insieme, & separatamente, per hauerne di piu forti.

Il quarto modo, pigliarete otto, o dieci brente secondo che ui piacerà d'uua buona, ben matura, & la pestarete bene; & poi empirete una botticella di quel uino che uenirà fuori, la quale essendo ben cerchiata, & ben chiusa (posta cosi piena nell'acqua talmente, ch'ella si bagni tutta appresso a quatro dita della cima) la lasciarete dentro per quindici, & piu giorni ancora, secondo che quel uino sarà potente; & poi condurrete quel uasello cosi pieno nella caneua, il quale ui darà un uino bianco (benche sia d'uue nere) che restarà dolce tutto l'anno per non hauer potuto bolire.

Il quinto modo pigliarete dell'uua buona, ben matura, & bene scelta, & tagliarete ad ogni graspo tutto il piccolo di legno, & tutti i grani guasti, ò non maturi, con le forfette; & cosi mondo, li ponerete di mano in mano senza romperli in una benaccia, che sia sopra d'un carro all'ombra sotto a un portico, & la mandarete di sera allo scoperto per riceuer la rugiada almeno per otto giorni: Et dapoi cauarete tutto quel uino, che uenirà abilmente, il quale restarà tutto l'anno dolcissimo. Facendo torchiare poi tutta quell'uua, che ui darà ancor un uino alquanto dolce, & picante assai.

Il sesto modo per far uin dolce, & buono, uoi ponerete dell'uua buona sopra le grati, ouer'assi nel forno tanto caldo, che la si gonfij,

&

& gonfiata la cauarete; mettendouene poi dell'altra secondo che uorrete far del uino assai. Et pestata alquanto, la gittarete sopra il uino inuascellato, ilquale essendo subito ben chiuso, in capo di quindici giorni sarà piu & men dolce, secondo la qualità dell'uua, che ui hauerete posta. Ma il suo proprio è di poner ogni cinque brente di uino, una di detta uua ben qualificata.

Il settimo modo è poi il miglior p far uin dolce, che duri tutto l'anno in quella perfetione. Et però, uoi pigliarete dieci, o più sacchetti di tela, o piu tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, & non piu longhi d'un braccio l'uno, fatti a modo d'uno scartoccio, cioè acuti in fondo con un cerchio di legno in cima cucito attorno, accioche stiano aperti quasi un braccio. Et accommodata una scala sopra due cauallettì alta da terra quattro braccia solamente, ui ponerete i saccheti per gl'interualli talmēte, che i cerchi si appoggino sopra quelli scalini di legno; ponēdoui poi sotto una cānaletta di due assi larghe un palmo bē cōmosse, laquale sia lūnga quāto è lo spatio di q̄i sacchetti, & stia in cortello alquāto di sotto, accioche, riceuēdo il uino, cada in un mastello, o altro uaso di legno posto in terra. Et accōmodato ben'ogni cosa, ponerete ne i sacchetti tanto uino torchiato di fresco, che nō habbia bollito, quāto ui potrà stare. Il quale, mētre uenirà torbido, ritornarete dentro fin che uscirà ben chiaro; & all'hora nō li farete altro, sin che q̄i sacchetti nō cessarāno di gittarne fuori, iquali (lauati benissimo) ritornareteli anco pieni al suo luogo; hauēdo però inuasellato primamēte tutto il uino, che sarà uscito chiaro. Osseruādo quest'ordine, fin che haurete fatto quella quātità, che haurete dissegnato. Ilqual uino non sarà sì opilatiuo, nè mal sano, come son gl'altri dolci, che s'inuasellan torbidi, e che si beuono, bēche siā mal purgati.

L'ottauo modo uoglioui mostrare, & non più, col quale potrete di un sol uino satisfare a ciascuno, & specialmente quando farete qual che conuitto, come se fusse di uarie sorti. Et oltra che sarà piccante, sarà parimente assai, & poco dolce, secondo che uoi uorrete, & cauato sempre da una istessa botte; facendo però talmente che niuno di quei conuitati non si accorgano di tale artificio. Voi pigliarete adunque tanta quantità di grani di uua buona, bē matura, & non pesti, come starebbono in una botte secondo il dissegno uostro; laquale sia benissimo cerchiata, & empiutala di quei grani fin'a un palmo alla cima, la chiuderete molto bene, puntellando il cocone con una stanga uerso il solaro, o uolto di quel luoco, accioche i detti grani nō bollano se non difficilmente. Et come sentirete che non bollano, pigliarete un uasello di dolcissima uernaccia, & tenerettelo appresso della

botte: Ordinando poi a coloro, che hauran da cauare questo uin piccante, che per la prima volta lo diano cosi puro. Poi quando li direte che diano di quel che è alquanto dolce, che pongono nel fiasco un poco di vernaccia, & dapoi l'empiano di quel vino. Et quando li direte che portino di quell'altro piu dolce, che crescano la vernaccia. Simil mente se direte che diano del piu dolce d'ogni altro portato, che ancora vi mettano piu uernaccia.

VINC. Quantunque mi siano piaciuti questi secreti, non ho però voluto interromperui, eccetto per questo vltimo; percioche mi pare simile all'vsanza de' perfidi hosti, iquali falsificando una brenta di uino, che hauran solamente in casa, fingeranno di far bere a' forestieri più diuersità di uini.

GIO. BAT. Questo modo è molto diuerso da quel de gli hosti: ꝑcioche noi non mescoliamo se non due beuande ottime, & esſi pōgono solamēte uin tutto (ch'è spesso come inchiostro) ò mele per addolcir'il vino, & aceto per farlo piccante: Cose, per verità che romperebbono ogni gagliardo stomaco.

VINC. Vorei saper ancora qualche secreto, ꝑ dar buō odore, o sapore al vino, come piu volte ne ho beuuto in Roma, e in altri luoghi.

A dar buon sapore a i vini.

GIO. BA. Più cose potrei dire, nondimeno dirò quelle sole, che più uolte mi sono riuscite cō satisfatione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al uin nuouo inuascelato, chiaro, ui pongo de' fiori di sambuco secchi q̄ll'anno all'ombra, in un sacchetto, o pezza di lino, come sarebbe piena la mano per brenta, ben chiusi, accioche i fiori non escano fuori, & che il uino possa riceuer quel sapore di moscatello; ma ligatelo talmente con lo spago al cocone, che non passano la metà di quel uino, poi li leuo come sono passati otto giorni, facendo il simile quando ui pongo le semenze di coriandoli.

Poi per darli gētil sapore, si pone prima nel uasello, come sarebbe la quarta parte di busie (come noi diciamo) fate col pionino sottili di legno secco di nociuola, & metteuesi dapoi il nuouo; che benche nō fusse chiaro, diuerrà in dui giorni lucido, & molto saporito.

VIN. Per non occorermi di domandarui altro intorno a i uini, ui prego che mi mostriate, come si debbono formare, & situare le canoue per conseruarli bene.

Come si debbono far le cauone, ò cātine.

GIO. BA. Esſēdo posſibile, lodo a fabricarle con le finestre uerso tramōtana; ꝑcioche q̄sto uēto nō mai nuoce, anzi gioua loro nel gran caldo. Et si come ogni canoua sta bē sotto terra col uolto sopra, non meno uol essere oscura, fredda, asciutta, & con le muraglie grosse. Poi nō pur'è bene ch'ella sia lontana dal sole, dalle fornaci, dalle stufe,

se, dalle stalle, da i porcili, pollari, & altre cose di fettore, o di calore; ma ancora da tutti strepiti, che potessero far tremar'i uini. Et ꝑ tanto sono da lodare gli Alemani; conciosiache tengono l'estate ben chiuse le canoue, accioche non ui entri il caldo, nè sorte alcuna di aere, ilqual e non manco lo stimano per nemico del uino, di quel che fann'ogni gran caldo. Et più dico, che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto un solo spiracolo picciolo per sborro solamente, siano poi sotto terra, o di soqra; di maniera, che cauano il uino sampre con la lucerna: Vsanza per certo non tanto sicura per conseruare ogni uino, ma per beuerlo fresco nel gran caldo, & nel uerno non freddo: Senza che (mentre il caldo dura) lauano con liscia da ogni lato tutti i vaselli, che hanno vino: ogni giorno una volta, & più se'l caldo monta, che paiono tanti specchi. Et questo fanno, percioche quella humidità rifresca il uino, & fa che non sia offeso dalla poluere, o d'altra cosa sporca: E però non è marauiglia se i nostri uini patiscono molte fiate de' cattiui odori, & se anco si guastano per tener cosi poluerosi, & sporchi i uaselli: conciosia che alle uolte ne ho ueduti talmente coperti di lordezza de' polli, de' colombi, & di altri animali, che mai nõ hauei beuuto di quel uino, benche fusse delicato. La onde, si come egli sono da commendare, per tenere ben nette le loro canoue, ouero cantine, come se fussero tante camere; cosi siamo da biasimare noi, per tenerle alle uolte piu lorde, che non sono le stale.

Quel che fann'i Tedeschi al le canoue e uaselli.

VIN. Veramente uoi fate ueder la gran negligentia, che noi usiamo in questa cosi pretiosa gioia; conciosia ch'ella è più stimata d'ogni altra da noi mortali.

GIO. BA. Per più ragioni è d'apprezzar grandente questo benedetto licore: Percioche (come dicon'i sapienti) egli ha gran conuenientia con la natura humana; atteso che, *essendo beuuto con misura, conforta il calor naturale, chiarifica il sangue torbido, apre tutti i meati del corpo, leua ogni opilatione del fegato, & le tenebrose fumosità del cuore generatiue de ogni tristezza; dimostrando la sua gran virtù non pure nelle membra de i corpi nostri, ma etiandio nell'anima; facendola stare allegra, accioche sia maggiormente capace da inuestigar le cose sottili, & difficili. Ma quando per contrario è beuuto senza modo, oltra che abbruscia il sangue, accende l'ira, sminuisce le forze, indebolisce i nerui, genera la gotta, & altre infirmità; non meno leua la memoria, offusca l'intelletto, impedisce la lingua, e finalmente fa perder la vita con l'honore insieme.*

Le buone proprietà del vino.

VIN. Stando che queste cose sono troppo uere, ui prego parimente, che mi diciate ciò che debbo far a'uini inuasellati, per conseruarli nella lor bontà.

GIO.

Alcuni riccordi per beneficio del vino.

GIO.BA. Lodo primamente, che nell'inuaſſelare i uini nuoui, laſciate tutti quelli uaſelli co i buchi aperti in cima, & li riempiate d'altro uino ogni giorno, ſin che hauran ceſſato di bollire; chiudendoli dapoi co i coconi, & non mouendoli ſin che tranſmutarete eſsi uini a ſuoi tempo; ſia al ſan Martino, come alcuni pochi fanno, o al Marzo ſeguente, quando fioriſcono i perſichi (benche gl'Antichi lodano quando fioriſce; l'vua) & ſubito ch'è fatta la Luna; pcioche, ſtando ſin ch'è ſcemante (parlando de'vini potēti) ſi mutarebbono piu toſto in ogni altra coſa impoſsibile, che guaſtarſi mai; ma ne gl'altri è meglio tramutarli per Luna vecchia, cōcioſia che, eſsēdo potēte per mutar'i grādi in aceto, non men ſarà potēte per cōſeruar queſti altri.

VIN. Credete che ſia coſa neceſſaria a tramutar tutti i vini nuoui?

GIO.BA. Parlando ſolo della natura de'noſtri, non è dubbio ch'è ben'a tramutarli, & ſpecialmente quei che ſono cauati da vigne graſſe per natura, o per eſſere ſtate adacquate, o letamate, percioche ſempre fanno ne i vaſelli piu feccia de gli altri.

VINC. Non credete anco che d'ogni vino buono non ſia migliore quella parte che ſi troua nel mezo del vaſello, che quell'altra che ſia in cima, o ſul fondo?

Quanto è diuerſo il uino in vn medeſimo vaſello.

GIO.BA. Non ſolamente è ſempre miglior quel vino, ch'è nel mezo d'ogni vaſello pieno, ma ancora ſe pigliaſte queſta parte, & nō l'altre, ſarebbe piu atta a conſeruarſi. Et però dicono bene gli Antichi, che dell'oglio il meglio è quello da alto, del mele quello ch'è piu di ſotto, & del uino quello ch'è di mezo.

Poi ſeguēdo il primo parlare, vi ricordo quando vengono i grandiſſimi tuoni, che ſubito ſborriate tutti i vini, col cauare da ogni botte il borrone, ch'è più in fondo, & anco in quel ſubito, rificarlo dentro. Percioche, cōmouendoli a queſto modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore, che vi fuſſe entrato. Tenendo parimente vna ſpina, o ſpinello preſſo al fondo d'ogni vaſello a quel tempo, & cauarete quaſi ogni giorno vn bicchier di uino, perche ſe gli gioua aſſai.

VIN. Vorrei che mi diceſte ancora quei ſecreti, che potete ſapere, per conſeruar'i uini d'ogni tempo.

Dieci ſecreti per conſeruare i vini.

GIO.BAT. Il primo modo è, che uoi pigliate tante oncie di allume di rocca ben peſtata, & ſedaciata in tanti ſcartoccini, quāte brente di uiuo ſiete per conciare, & per ciaſcuna che inuaſellarete, gittaretele dentro la poluere d'vno ſcartoccino; facendo coſi di mano, in mano, ſin che hauerete finito. Ma ſe'l vino fuſſe debole, o fatto con acqua, ponereteui vn'oncia e meza per brenta.

Il ſecondo modo è, che volendone conciar brente dodici, pigliarete

retene una del medesimo, & postoui dentro oncie dodeci di allume, lo farete bollire al fuoco; & lo schiumarete di continuo fino che hauerà fatto quattro, o cinque bolli; & come sarà raffreddato, lo gittarete sopra le undici brēte che hauerete prima tramutate. Ma meglio sarebbe se faceste questo inanzi che ui meteste uino; essēdo quel uasello ben'asciutto, facendolo poi andar'un pezzo attorno, e p ogni lato: Et come sarà freddo ogni cosa, empirete il uasello di quel uino, che si mantenirè benissimo per la compositione, che sarà entrata nella feccia secca, & nel legno del uasello: cosa che nō può far male a quei che beuerà quel uino, come si tiene che fa, quādo l'allume è posto crudo.

Il terzo modo è, che nel conciare un uasello di brente dodici bene asciutto, pigliarete una dell'istesso uino con dodici oncie di sale commune; osseruando poi i medesimi modi, come ho detto. Ma meglio farete, se ui ponerete oncie sei di sale, & d'allume.

Il quarto modo è, che uolēdo uoi acconciar dodici brente di uino quando l'auerete tramutato, pigliarete oncie otto di sale, e quattro di solfo pestati separatamente, & gitatoli sopra, chiuderete subito il uasello, acciòche non essali da niun luogo. Et dopo quattro giorni, ne potrete bere ad ogni piacer uostro:

Il quinto modo è, che essendo il uasello di dodici brente pieno di uino tramutato, pigliarete otto, o dieci pugni di pietrine di torrente bē lauate, & posteleui dētro, ponerete una scudella di terra netta col fondo in susopra il cocone, chiudēdola beniss. attorno cō la creta, p che uolēdo essalar'il fumo di quel uino, & nō potēdo uscire, ritornarà per uasello, & conseruarà il detto uino; come se fusse acquauita.

Il sesto modo (poiche ho detto acquauita) è, che uolendo uoi conciare dodici brente di uino tramutato, ui ponerete dentro tre oncie per brenta d'acquauita di quattro cotte, la quale non tanto lo conseruarà, ma ancora gli accrescerà il sapore.

Il settimo modo è, che essendo il uino debole, pigliretene una di quel medesimo, e lo ponerete al fuoco cō dodici oncie di sale; & bollito, e bē schiumato che l'auerete, lo ponerete così bollēte nel uasello asciuto, bē chiuso, e bē coconato, & poi lo farete per un pezzo andar per ogni luogo. Et come sarà raffreddato, & empiuto quel uasello, ui meterete tre oncie di acqua uita di quattro cotte. Et questa ricetta oltra ch'è potēte per cōseruar'ogni uino, è anco sana, e di buō sapore.

L'ottauo modo è, che se uorrete acconciar sei brente di uino tramutato, pigliarete dui libre d'argēto uiuo, in un'ampolletta di uetro, che sia ben chiuso con cera rossa, o uerde; & meteretene ancor'intorno al collo, come sarebbe un dito, & poi fareteui un capello di carta

peco-

pecorina, la quale si attachi a quella cera, con legarla ben attorno con lo spago, accioche non ui entri il uino; & dapoi la mandarete a mezo del uasello, & legarete al buco del cocone, accioche non cadesse al fondo. Auuertendo, che secondo che'l uasello si andarà uotando, calarete anco di mano in mano l'impoletta, facendola stare quasi sempre a mezo del uino, che ui si troua. Et se uorrete conseruarne maggior quantità, ue ne ponerete ancor sempre quattro oncie per brenta. Nè bisogna restare per dire che'l costi un mocenico la libra, percioche è sempre buono, & di quell'istesso peso. Basta che non offende il vino, & lo conserua benissimo per la gran frigidità.

Il nono modo è, che quãdo tramuterete i uini, ui metterete sopra al meno quattr'oncie d'oglio comune ꝑ brẽta, il quale starà incima come se fusse un pãno che'l coprisse, & nõ lasciarà entrarui l'aere, nè altra cosa nociua; & non lo cauarete fin che'l uino non sarà ridotto in poco, ponẽdo l'uno, e'l altro in uaso, & poi cimarete fuori l'oglio cõ vna caccia, ò altra cosa sottile, & lo ponerete nelle bocale di uetro; ꝑcioche rimanerà in q̃i colli lũghi, & il uin'in fondo. Onde uotãdolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & sarà buono per gli altri anni. Et se'l uino fusse debole, nõ ui ponerete manco di sei oncie ꝑ brẽta. Auertẽdo però, che se i uaselli fussero piu larghi, ò piu bassi dell'ordinario tãto piu somma d'oglio ui uorrebbe, atteso che l'uino sarebbe anco piu largo in cima, che nõ sarebbe quãdo i uaselli fussero alti, & stretti. Che l'oglio sia potẽte ꝑ cõseruare d'ogni uino si uede che nõ solamente gli speciali cõseruano ogni sorte di sugo cõ questo licore, ma etiandio il uin granato, ch'è tanto debole.

Il decimo, & ul. modo è, che pigliarete il solfo bẽ distrutto cõ foco lẽto, oncie trẽta, garofani oncie una, incẽso un'altra, & meleghetta due: poi un quarto d'onc. di cinamomo, un'altro di pepe lũgo, & un'altro di gẽgero biãco, cõ cinque noci moscate. Et pestate bẽ q̃ste cose insieme le mescolarete cõ quel solfo, e lo ponerete in una pignata col fuoco lẽto, fin che saranno dileguate, & incorporate insieme, pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottili, & larghe due dita, le farete in aneli in tõdezza a modo d'vn marcello d'argẽto; i quali inuoltarete, cõ moletta di ferro ad uno nella cõpositione, e tinti benissimo, li ponerete da parte di mano, in mano fin che l'hauranno riceuuta tutta. Onde essendo il uasello di dodici brenti, pigliarete sei de q̃lli anelli, & gl'infilzarete con una catena da cani, ò filo di rame, & poi mandarete ogni cosa in quel uasello, ben netto, & ben'asciutto, ma che non tocchi il fondo; tenendo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta, & dapoi li darete il fuoco con un candelino, ò

con

con altra cosa chiudendo subito il buco di cima cō un straccio talmē te, che'l fumo nō essali per modo alcuno; & dopò un miserere, leuare te la catena; chiudēdo parimente subito quel buco al modo detto, fin che ponerete la cana della lota dētro, intorniata però di tela, ò di stop pa con tal modo, ch'entri ben serrata; gittandoui poi il uino coi sedel li, o secchie l'un dētro all'altro, talche la lora stia sempre piu di meza; accioche nō essali niēte quel uasello. Et leuata la detta lora, chiuderete subito il cocone. Onde passati tre giorni, potrete beuer di quel uino, benche sentite per otto, o dieci giorni alquāto di quella cōpositio ne. Ma ch'il conciasse qn̄ s'inuasella chiaro da mosto, restarebbe senza odor'alcuno. Et questa ricetta è potēte per cōseruar'ogni uino, an cor che fusse mezo acqua. Nè bisogna temere, che'l solso offenda nel beuerlo, poiche ꝑ natura è sano; ma solamēte scarica il colore. Et ui si aggiungono quell'altre cose, ꝑ sminuir'al solso quel tufo, che ha del ꝓprio suo odore. *Ma credo che sia meglio l'opinione del nostro M. Gio. Bat. Nazario; il quale piglia il solso non dileguato, ma pestato co i detti aromatici, e dapoi mescolati cō l'acquauita a modo di salsa, im brata le dette bugie, & procede nel resto al modo detto. Et de qui gli aromatici rendono perfetto odore, & non preuale il solso col suo.*

VINC. Come ricuperate uoi i uini guasti.

GIO. BA. Voi sapete, che d'ogni tempo dell'anno ui sono diuerse qualità d'uini difettati; cioè alcuni che sono marci, altri guasti, e altri solamente stremiti, che hanno dell'amaro, o che mordono alquāto la lingua. Onde quāto a i marci dico, che se sono molto deboli, nō ui si faccia altro che trarli uia, accioche nō marciscano i uaselli; ma se sono potenti di fumo, o che habbiano corpo, si uēdino a quei dall'acqua uita, o piu tosto si caccino in aceto; perche se ne cauarà maggior pretio. Et però qn̄ hauerete fatto torchiare quantità di graspe, che non habbiano hauuto acqua, le tornarete per metà in due tine; e nel trarle dentro, le separarete di modo, ch'elle restino bē sospese. Et scaldate insieme per quattro giorni, ponerete in una di quelle tine tanto uino guasto, quāto ui starà senza passar di sopra le graspe. Et come ui sarà stato uintiquattro hore, lo cauarete tutto, & lo riponerete sopra l'altre dell'altra tina; lasciādolo medesimamēte cosi ꝑ uintiquattro hore, & ritornādolo ancor'un'altra uolta nella prima tina per lo detto tem po. Facēdo similmēte ogni uintiquattro hore, fin ch'egli sia diuenuto bē biāco, & acetito. Et bēche nō fusse molto forte, non restarete d'in uasellarlo; percioche in poco tempo si farà perfetto. Ma se uorrete dell'altro aceto di simili uini, continouarete a metterne sopra a quelle graspe nere, o bianche ogni giorno al modo detto, che sempre ui

A ridurrei vini guasti in aceto biāco.

riu-

riuſcirà bianco, & forte. Et volendo pur ſeguitar'a farne dell'altro con le medeſime graſpe, vi gittarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del uino, & lo laſciarete dentro l'iſteſo tempo, accioche ſi rinforzino per acetir maggiormẽte quel vino, che ſi ponerà dapoi dentro. Vero è, che per la prima volta egli ſcemerà la terza, ò quatta parte; ma come ſarann'imbeuerate le dette graſpe, ogn'altro vino, che metterete ſopra non ſarà niente. Et quando vi piaceſſe di torchiarle, ne riſcattarete anco vna buona parte.

Altro modo per far'aceto d'ogni tẽpo di vino guaſto.

Si può far'ancora aceto di vin guaſto d'ogni tẽpo, ma cala poco meno della metà. Ponerete adunque quel uino al fuoco, & lo farete bollire fin che farà ſchiuma, la quale l'auerete di mano in mano, & dapoi metterete per ogni brenta vn'oncia di pepe peſto, & una libra di ſale, & tratto ancor un'altro bollo, ponetelo in uaſello che ſtia al Sole, & venirà forte in poco tempo.

VINC. Ancora, come ſi può far'ogn'aceto ben forte?

A far uenire bẽ forte l'aceto.

GIO. BA. Eſſendo brẽte dodeci ne farete bollire vna al fuoco, e coſì ben bollẽte, lo gittarete ſopra l'altre undici; creſcẽdo, e minuẽdo alla rata, ſecõdo che ſaranno le brẽte di quell'aceto nõ forte, & uenirà perfetto. Et lo farete anco bẽ forte cõ una lama lũga d'acciale affogata beniſsimo, e la cacciarete dentro piu uolte, ma ſempre riffocata, ſecõdo che ſarãno le brẽte di quell'aceto nõ forte, & uenirà perfetto.

VIN. Hauete uoi ſecreto alcuno per ridur'i uini guaſti, che ſi poſſino bere, ſenza gittarli uia, ò darli per poco pretio, ò per niente?

A ridurre il vin guaſto in vin buono.

GIO. BA. Parlando di ſimili uini, & nõ de' marci, dirò come ſi poſſono ridur'a tale ſtato, che ſi potran bere, finche ſarã finiti, ma nõ già conſeruarli lungo tẽpo. Et però, cauato che hauerete quel uino nouo buono, che uenirà dalla tina con impeto, gittatele dẽtro il guaſto, ma di minor quantità del cauato, accioche quelle graſpe ſiano piu potẽti a farlo bollir'inſieme con quell'altro, che ui ſarà reſtato; Le quali ſiano ſubito ben peſtate, nõ facẽdole altro fin che s'abbaſſeranno, & all'hora ſarà d'inuaſellare; percioche credo ch'egli ſara chiaro, e purgato d'ogni amarezza. E ſe pur n'haueſſe ancor'in parte, lo ritornarete ꝑ dui, ò tre giorni ſopra d'un'altra tina ſimile, che nõ haueſſe piu uino della prima; e q̃ſto lo cauarete poi, che reſtarà purgato d'ogni malitia.

Vn'altro modo uoglioui moſtrar'ancora per un ſimil uino. Cioè pigliarete due peſi della prima uua ben matura per brenta, & ponetela bene ſgranata in una caldaia al fuoco con tanto uin buono, che ſi poſſa bagnare tutta, & fatella bollir fin che i grani ſiano ben crepati, & coſì ben bollenti gli gettarete ſopra quel uino, tramutato però in altro uaſello buono, & tanto grande, che quelli col uino bollito

vi ſtiano, ma ſe lo uorrete ancor migliore, gittarelo in vn'altra tina, che ſia poco piu di meza d'vua ben matura, la quale ſia ſtata dētro nō rotta almeno ꝑ tre giorni ināzi che vi ſi pōga il detto; & come vi ſarà ſtato dentro dui, lo cauarete delicato, & lo beuerete mentre ch'l tempo ſarà freddo, accioche non faceſſe qualche mutatione.

VINC. Vi piace dirmi ancora qualche rimedio ꝑ aiutar quel vino, che ha ſolamente dell'Agoſto, accioche non uadi di mal'in peggio.

GIO.BA. Tramutato che hauerete prima ſimil uino in un uaſello buono, pigliarete tāti buoni aranci non dolci, quāte ſarà le brēte; & fattoli in quattro quarti l'una, gl'infilzarete con lo ſpago, & gli attacarete al capo di ſotto una pietrella tanto graue, ch'ella faccia ſtare gli aranzi dalla cima ſin'appreſſo il fondo; legando talmēte quello ſpago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dopo cinque, o ſei giorni, potrete bere ſicuramēte q̄l uino, che ſarà buono come di prima. Ma non ui laſciarete dentro tai aranci piu di dieci giorni, accioche non lo danneggiaſſero; ma lo uenderete, o beuerete finche ſarà finito.

A ſanare il vino quando comincia patire.

VINC. Vi prego parimente, che mi moſtriate qualche rimedio per cauar la muffa, & ogn'altro mal'odore a tutti i uaſelli.

GIO.BA. Volendo uoi purgare una botte di dodici brente, pigliaretene una di liſcia molto forte, con libre dodici di feccia di uino ben ſecca; Et ſe fuſſe di piu tenuta, pigliaretene piu ſomma alla rata. E poſto ogni coſa in una caldaia al fuoco, come ſarà bollente, la gittarete nel uaſello ben'aſciuto, chiudendola talmente ſubito, che'l non poſſa eſſalare; & poi facendolo andare per un pezzo in ogni luogo. Ma ſe ꝑ caſo non fuſſe ben liberato, farete un'altra uolta il ſimile & reſtarà netto. Cauando però tal compoſitione inanzi che finiſca di raffreddare perche ſtando dentro coſi fredda, & il uaſello non tutto pieno ſubito ritornarebbe la muffa nella parte uacua.

Sei modi per cauare la muffa a i vaſelli.

Il ſecondo modo, che cauato il fondo al uaſelo, che uorrete ſanare empiutolo piu di mezo di paglia aſciutta, lo farete ſtar'in piede, & datoui il fuoco, ponerete ſubito il fondo ſopra, ma non lo coprirete tutto, accioche non s'eſtingueſſe tal fuoco. Girando però quel fondo a poco a poco, ꝑ andar ben'ogni parte in frtta, & poi nettando tutto il uaſello d'ogni coſa bruſciata con una raſparola di ferro: & leuandolo beniſsimo, & fregandolo con una ſcopa: Et dapoi meſſo il fondo ben'al ſuo luogo, pigliarete come ſarebb'un ſecchio di uino, o piu toſto d'aceto forte, & piu è meno, ſecondo ch'è grande, o piccolo quel uaſello; & coſi ben bollente, lo gittarete dentro, & chiuſi beniſsimo i buchi, lo farete andar piu uolte per ogni lato. Et ſe per caſo non fuſſe ben purgato di quel mal'odore, o del bruſciato, farete quel medeſimo

un'altra

un'altra, & piu ancora, per fino che resti ben netto.

Il terzo modo è, ch'empiuto d'acqua cruda quel uasello che uorrete conciare, lasciaretela dentro per dui giorni, & leuatoli il fondo, rasparete per ogni luogo talmente quella feccia, che'l legno si uegga ben netto. Facendoli poi una incenerata bollentissima, & fregandolo molto cō una scopa tutto. Et lauatolo bene, uoltaretelo senza fondo cō la bocca al Sole, che ꝑ tre, o quattro giorni ui batta dētro; & poi l'empirete di graspe torchiate di fresco, & coprirete con l'istesso fondo. Et uotatolo dapoi quattro giorni, & accōciatoui il fondo, mettere teui dētro de l'aceto bē bollēte, e faretelo andar ꝑ ogni lato, e poi cauatolo dopo un dì, l'empirete di uino, ch'al sicuro restarà senza difetto.

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tante libre d'allume di rocca, quante son le brēte che tien'il uasello, & faretelo bollir'in una caldaia piena d'acqua. Et cosi bollēte, la trarete dentro; & chiusala bene, faretela andar per ogni lato, fin che sarà raffreddata, ma cauaretela subito, accioche non riceuesse il uasello nō ben pieno un'altra uolta la istessa muffa. Ma se non fusse bē purgato cō questa bolenta, faretene un'altra, & un'altra fin che resti ben netta d'ogni mal'odore. La quale acqua sarà anco buona per far'il simile ad ogn'altro uasello. Vero è, che per minore spesa potrete torre dell'acqua de' tentori, quando han'alluminato i panni (poiche la gittano uia) & farà quel medesimo effeto, che fa la detta, che costa quattro o cinq; marchetti la lib.

A cauare la muffa al vino, e non al vasello.

Non possono macare, che nō ui dica ancora un modo del cauar la muffa al vino, & nō al uasello. Adunq; pigliarete tanti arāci buoni nō dolci, quante brente sono del uino muffato; Et datili quattro tagli ꝑ pomo poco piu della scorza, gl'infilzarete cō lo spago, e ponerete una pietrella in capo della filza, accioche uada presso al fondo; attaccandola tal mente al cocone, che non tocchi il fondo; & lasciando quegli aranzi nel uino, non piu di dieci giorni, & poi beuerete senza diffetto.

VINC. Dapoi che di tāte cose mi siete stato cortese, ui prego, che mi diciate ancora, come si può rischiarare nn uino che sia torbido.

A rischiarare un vino torbido.

GIO. BAT. Questa cosa è facile, poiche con tanti oui, quāte son le brente di ql uino, lo rischiararete in un giorno, o dui: ma bisogna, che siano co i gusci ben battuti col cucchiaro, o altra cosa inanzi che li gittiate nel uasello; hauendo però leuato primamente quella pellicina, ch'è di dentro del guscio; perche marcendosi, danneggiarebbe facilmente il uino. Ma se egli è molto torbido, non tanto lo leuarete fuori del uasello, & lo ponerete in un'altro ben netto, ma ui aggiungerete un quarto, o terzo, d'oui piu, & una oncia di sale per brenta, & mettete anco un limone, ouero arancio, fessi con una o due

mani

mani di ghiara ben lauata per brenta di uino; & poi mescolarete con un bastone benissimo tutte queste cose, che passati quattro giorni lo trouarete ben chiaro.

VINC. Vi ringratio parimente di questa cosa, & leuiamoci a uostro piacere, con patto però, che dimane non manchiate a ragionarmi di quell'altre, che desidero d'intendere.

GIO.BA. Non mancate pur uoi a uenir a l'hora solita, che ancora io non mancarò a manifestarui ciò che saprò, secondo il solito.

IL FINE DELLA IIII. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA
DI M. AGOSTINO GALLO
NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA QVINTA;

Come si può far'vn bel Giardino.

ESSENDO ritornato M.Vincenzo il quinto giorno nell'hora solita dall'Auogadro, & ritrouatolo nella saletta della peschiera, sotto alla colombara di mezo, doue non solo si compiaceua nel mirare per le finestre che ui erano d'ogni lato, il gran pergolato, il giardino, l'horto, & i cāpi suoi, che sono d'Oriēte; ma ancor'una infinità di pesci, che uanno, & guizzano tuttauia per l'acqua: onde salutatolo, & poi marauigliatosi grandemente di cosi bella prospettiua, entrò a i parlamenti soliti, dicendo.

Considerando io, che fra le cose, che nell'Agricoltura dilettano al l'huomo, vna delle maggiori che ui sia, sono gl'arbori fruttiferi, pcioche non solamente le frondi loro rendono dalle amene ombre soaue

freschezza, i fiori diuersi molta allegria, & i frutti mirabili nõ poca delicatezza; ma etiãdio quelli sono i proprij alberighi d'infiniti ucel letti, i quali col lor dolcissimo gorgheggiare, ci fanno tante marauigliose musiche, che piu nõ si può desiderare. La onde, essendo cosa ho noratissima, & degna d'ogni spirito gentile, & d'ogni Principe, dilettarsi di bei giardini, desidero che uoi M. Gio. Bat. mi mostriate con quai modi se ne possa far'uno de' piu accommodati, che trouar si pos sa secondo i nostri riti.

Come debbe esser il sito d'un giardino.

GIO. BA. Non ui prometto già di dire tutte le cõditioni, che ui uorrebbono; ma ui mostrarò almeno quelle, che io stimo piu necessarie, & che per l'ordinario si usano tra noi. Et però chi uuol far giardino, debbe primamente considerare, che'l sito non sia paludoso, gessoso, ledoso, nè cretoso. o non sia ben soliuo: percioche gl'arbori non riuscirebbono se non malamente.

Poi essendo possibile, lo ponga appresso al casamento; si per la commodità di goderlo maggiormente, come anco perche non sarà cosi danneggiato, quanto se fusse lõtano: Ponendolo etiandio piu tosto a Tramõtana, che a Mezodì, accioche si possa goder benissimo dalle finestre la sua uaghezza; come similmente giace quel cosi bello del nostro Gallo. Egli è ben uero, che quãdo fusse ancor'a Mezodì sarebbe piu soliuo, ma non di cosi bella prospettiua, mentre che si giace in casa; non ostante che sarebbe danneggiato dalla poluere, & bulla, che escono dall'ara (quãdo è uicina) nel batter le biade, cosa per certo nociua a gl'rbori, che assai uolte s'inrognagno talmente, che periscono.

Del serrar giardini.

Appresso lodo a farli una fossa di tal larghezza, & altezza, che nõ tãto ui possa star sempre dell'acqua assai; ma anco che nõ ui possano entrar'i ladri, nè gl'animali, la qual si potrà fare ancor'in una peschiera. Allaquale sia alleuata una folta siepe di spini biãchi di tre, o di quattro fila, che usandoci diligentia, diuerrà di maggior uaghezza, che se fusse muro.

VINC. Benche le siepi stiano bene, nondimeno lodo piu i muri; percioche sono piu forti, & si fabricano in poco tempo; oltra che essendo politi, o dipinti, fan medesimamente bel uedere.

Quel che debbe ꝑdurre il fondo de un giardino.

GIO. BA. Dapoi ordinato il sito, si debbe considerare quello, che piu cõuien'a quel terreno ꝑ cauarne maggior'entrata; Percioche essẽdo piu atto a ꝑdur dell'herba, che delle biade, lodo a pratarlo, si ꝑche rẽderà piu utilità, e maggior uaghezza; si anco ꝑche nõ sarà cosi danneggiato, come l'altre cose da i frutti che cadono, & che si raccolgono.

VINC. Et io direi, che arandola ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio per la coltura, che ui si farebbe.

GIO.

GIO. BA. Ancora che vi sia prato, non osta però, che non si possano zappar quegli arbori due, o tre volte l'anno, come conuiene.

VIN. Vn'altra oppositione mi nasce, che adacquando il prato, si nuoce a simili arbori; & non adacquando, si può sperare solamente poco fieno, & specialmente nelle secchezze.

GIO. BA. Nè per questo mi rimouo, percioche adacquando il prato, se nō quando patisce gran secchezza, & nō lasciandoui adosso l'acqua se non quanto è bisogno, son certo, che quelli nō patiranno, anzi ne sentiranno giouamento, & particolarmente nell'ingrassare, & maturare i frutti. Vero è, che quando vi si facesse correr l'acqua, come si fa a gli altri prati per ingrassarli, simili arbori patirebbono assai. Ma in luogo di questo, sia letamato ogn'anno quel prato cō letame bē minuto, o cōposto cō la poluere: perche (come vi dissi) ꝓdurrà piu herba, che nō farà ogni altra sorte: Senza che, quanto piu gli arbori saranno grandi, tanto piu vi giouaranno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che uengono doue non si adacqua, sono piu saporiti, & durano piu tēpo de gli altri, che si adacquano. Egli è ben uero, ch'alcune uolte ꝑ la gran secchezza rimangono manco grossi.

Altri ricordi per beneficio de' giardini.

VIN. Che ui uuole nel piātar tal'arbori, e che misura si debbe tenere nel poner'i fili lontani l'un da l'altro, e un'arbore appresso all'altro?

GIO. BAT. A piantare un giardino, si debbe primamente cōsiderare la natura di quel terreno; percioche, essendo dolce, grasso, & ad acquatore, bisogna metter ogni filo lontano dall'altro non meno di braccia trentasei; & ne i medesimi fili piantarui un'arbore appresso all'altro non piu di braccia diciotto; & massimamente quando sono la maggior parte pomi, perche producono piu quātità di rami, & piu grandi, che nō fanno i peri, le ciregie, & altri frutti simili. Et chi li piāterà piu spessi, quando saranno grandi, nō solamente occuparanno se medesimi, ma adōbreranno talmente il fondo, che se ne cauarà poco o niente. Percioche nō tanto fa bel ueder'un'arbore carico di frutti, quanto a mirarlo grande, & con bella, & larga capigliata.

Modi ꝑ piātare i giardini.

VINC. Per qual cagione adunque hauete uoi piantato cosi spesso questo giardino, essendo il fondo cosi morbido, come cel mostra questa bellissima herba?

GIO. BA. L'esser cosi florido questo prato, nō prouiene perche il fondo sia grasso, anzi ch'è magro, & molto ghiaroso; ma procede dal la quantità del letame, che ui do ogni anno mescolato con la poluere la quale lo spinge a produrre assai piu di quel che può per natura. Onde, conoscendo io questo, posi i fili lontani l'un dall'altro uintiquattro braccia, & gli arbori non piu di noue.

G 2 VINC.

VIN. Perche hauete voi piantato tanti peri, & così pochi pomi?

Perche si piantano piu tosto peri, che pomi, & per contrario.

GIO.BAT. Sapendo io, che i peri sono piu fragili, piu dolci, & di maggior licore de' pomi, & che gradiscono il terren sabbioso, giarosso, o che sia asciutto, & arido; però piantai piu peri, che pomi, auenga ch'anco questi siano la piu parte rostaioli, che vengono non piu grandi de' peri. Et medesimamente il Magnifico M. Giuliano Callino fece ben'a piantar'il suo gran giardino (come hauete veduto) di tanta copia di pomi, & pochi peri; percioche, come buon'Agricoltore che gli era, conobbe che i pomi sono per natura sodi, & che uengon belli, e grandi nel terreno grasso, molle, & humido, com'è il suo. Però nō tanto fu prudente nel poner'i fili lontani braccia trentasei, & gl'arbori sedici; con non ponerui tra mezo marene, ciregie, persichi, & altri simili, come ho fatt'io; ma li piantò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero, o pomo.

VIN. Hauete uoi per piu delicato vn buon pero, ch'vn buō pomo?

Che i peri son piu delicati de i pomi, & di piu pretio.

GIO.BA. Non si può negare, che i peri comunemēte nō siano migliori al gusto, che i buoni non si uendano piu pretio de' pomi. E uero, che non sono così sani, ma sono piu comodi nel mangiarli a i suoi tempi crudi, e cotti, & per far buone composte, & buone torte.

VIN. Essendo uero questo, per qual cagione non si piantano piu peri, che pomi, & non piu pomi che peri, come si fa?

GIO.BA. Non solamēte sono da biasmar coloro, che hauēdo sito proportionato a peri piantano più tosto de' pomi, ma più quelli altri ancora, che piātano peri, e pomi tristi, pontendone piantar de' buoni.

VIN. Forse che non si piantono, nè s'inestano piu peri, che pomi, perche non si conseruano tanto tempo, come fanno i pomi.

GIO.BA. Non manco tēpo durano i peri, per cōparir'a mezo Maggio i piccioli moscatelli, & poi i delicati caualieri, ghiacciuoli, cicognini, & altre piu sorti, di mese in mese fin'al San Martino. Nè pensate, che quei cicognini siano i lunghi di collo, & rossi, e gialli, i quali sono di poco valore; ma dico quegli altri che hanno il colore, & licore simili a i ghiaciuoli, & l'odore de' moscatelli. Et oltra che la maggior parte di quei, che si raccogliono all'Autūno cō le circōstātie debite, che durano fin'alla Pasqua, & piu ancora; per esser così pretiosi, si uēdono a peso cō maggior vtilità de' pomi, che si uēdono a misura. Ancora, qual'à quell'arbore fruttifero, che sia così bello, così dritto, & così alto, com'è questo del pero? Il quale non pure non occupa tanto con l'ombra, quanto fanno i pomi; ma fa ancora quasi ogni anno i suoi frutti, & quelli solamente un'anno sì, & l'altro nò.

VIN. Benche i pomi fruttino come dite, tuttauia ne producono tā

ti quell'anno, che ſon'il doppio de' peri: i quali oltra che ſono piu difficili nel creſcere, & piu duri nel tener le calme de i pomi; ſono anco piu rodutti da i vermi di tutti gli altri fruttiferi.

GIO. BAT. Laſciãdo da canto le oppoſitioni, che ſi potrebbono dedur per l'vna & l'altra parte, è bene che parliamo del piantar gli arbori, come mi hauete domandato. Onde, cominciãdo dico, che ſi faccino le foſſe almeno dui, o tre meſi innãzi del piãtare; percioche quel terreno ſi diſponerà talmente, che giouerà aſſai alle radici, facendole piu, & meno alte, & larghe, quanto importa la qualità del terreno, & grandezza de gli arbori. Vero è, che non uogliono eſſer men di due braccia iu ogni lato a' pericoli, & a i grandi tre, inſin'a quattro, ponedo il miglior terreno da un lato, & quello non coſi buono dall'altro per gittare prima nel piãtare, il buono attorno alle radici, & il reſto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore ſotto terra piu, & meno ſecondo la ſua bontà; & accommodando le radici talmente con le mani, che niuna rimanga ſopra all'altra; coprendo però prima il fondo di pietre non piu groſſe d'un pan comune, accioche (come diſsi l'altr'hieri) faccino quei medeſimi effetti alle radici, che fanno a quelle delle uiti. Non piantando mai quando fa gran freddo, o grã caldo, o gran uento, o che pioue: ma ſolamẽte quãdo è dolce il tempo, o che ſia piu toſto nuuolo, che ardente Sole, & anco per Luna creſcente. Et quando ſi piãtano per ripiantare, ſi faccia un ſegno nella uerga, come giaceuano, accioche ſi ponga quella parte ch'era in Oriente ancor'in Oriente, perche le altre parti ſtaranno come di prima. Cauãdoli non meno dopo ueſpero, & per luna nuoua, & con piu radici che ſi può, & eſſendone di ſpezzate, o guaſte, ſi taglino uia. Et quando ſi portano di lontano, ſubito che ſono cauati, ſi ponga un pãno attorno alle radici cõ la terra, per cõſeruarle dal uẽto, e dal Sole; perche prenderãno piu facilmẽte. Calcãdo nel piãtare detti arbori di mano in mano la terra ſecõdo che ſi gitta adoſſo alle radici, con un palo di legno bẽ vgual in fondo, accioche quegl'arbori ſtian piu ſaldi cõtra de' uẽti.

Trattato per piãtare gl'arbori fruttiferi.

VIN. Qual tempo lodate uoi nel piantar gli arbori, innanzi il Verno, o alla Primauera?

GIO. BA. Eſſendo fatto le buche di Luglio, o d'Agoſto, mi piace piu il piantarli di Ottobre, o di Nouembre, che di Gẽnaro, o di Febraro; percioche, piantando in quei meſi, la terra ſi commoda talmente attorno alle radici da gli arbori, che all'hora ſono come morti, che poi nel primo germogliare li giouano aſſai piu, che ſe fuſsero ſtati piantati nella Primauera. E uero, che ſe i rami ſono troncati, o che le radici ſono molto rotte, o molto tagliate, lodo a piãtarli di Febraro;

ma che le buche siano fatte inanzi Natale.

VINC. Che è meglio a piantar'i peri, o pomi saluatichi, o quei d'armella per incalmarli poi?

Che gl'arbori d'armella sono migliori per incalmare, de i saluatichi.

GIO.BA. Quantunq; tra noi si piantino gli arbori saluatichi, nondimeno lodo piu quei d'armella; percioche, incalmando vn saluatico, & vn domestico, questo produrrà frutti piu grossi, piu saporiti, & di maggior licore, che nõ farà quell'altro. Come per esperientia si vede quando è stato incalmato un saluatico, & che comincia a far'i frutti; che incalmando un'altra uolta quegli stessi rami con calme del medesimo arbore, li produrrà migliori, & piu grossi di prima. Et però non è marauiglia se la Germania, la Fiandra, & altre prouincie, non piantanó mai altri arbori, che questi d'armella.

VIN. E da credere ciò che dite, percioche questi arbori sono piu pieni d'humor dolce de gl'altri, & crescono con piu facilità in grossezza, & in altezza; Ma è pericolo che non durino sì lungo tempo come fanno i saluatichi.

GIO.BA. Si come i giardinieri douerebbono (al parer mio) attender piu all'vtilità, & alla honoreuolezza, che alla perpetuità; cosi, mirando alle buone qualità de gl'arbori d'armella; non douerebbono restare a piantarli per dire, che non dureranno i ducento, & piu anni, come fanno i saluatichi. Basta che uiueranno non pur l'età del piantatore, & de' figliuoli; ma ancora de i nepoti, & di piu assai.

VIN. Vi prego che mi diate qualche regola per giouare a simili arbori, & specialmente per tenerli morbidi, & ben' ordinati.

I beneficij che uogliono gli arbori fruttiferi.

GIO.BA. Primamẽte siano zappati almen due volte l'anno, & particolarmente i peri; & pomi, pet esser'anco i piu pretiosi de gl'altri. Et essendo in terreno magro, si dia loro all'Autunno del letame minuto sopra le radici, ma mescolato col medesimo terreno, & lõtano dal la verga almen'un palmo. Verò è, che per minor spesa è meglio a darli vna palata di poluere per arbore, raccolta per le vie nel gran caldo.

Poi li tagliano al Febraro i rami superflui ꝑ Luna scemãte, e massimamẽte quelli, che si riuolgono all'in giù, & che si incrociano nel mezo dell'arbore; lauãdone quel piu, e meno, secõdo che sono morbidi. Basta che quãto piu saran'ordinati cõ ragione, tãto piu abonderãno di frutti migliori, e uiuerano piu lungo tẽpo. Acconciandoli però qñ nõ fa freddo, nè gran vẽto, o pioggia, e sempre cõ ferri ben tagliẽti; tagliãdo i rami grossi in pẽdẽte, & vicini al troncone, accioche l'acqua piouana nõ ui si fermi, & la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Auuertẽdo però sẽpre a nõ farli alcune di queste cose qñ fioriscono, ꝑcioche facilmẽte si potrebbono seccare, come piu uolte ho ueduto.

Si-

Similmente a quel tempo si leuino le foglie secche, che hãno dentro gli oui delle gattole, o d'altri animaletti che cõsumano le buone foglie co i frutti insieme: Senza che alle uolte fan seccar gl'arbori, & particolarmẽte i peri, e pomi, per esser sottoposti a questa maledittio ne piu de gl'altri: purgãdo ancora i tronchi d'ogni piaga fatta da i vermi, & dalle formiche, che piu volte li fanno seccare. Non mancando qñ l'arbore nõ cresce in grossezza, a tagliar ꝑ lungo la scorza di tutta la verga in quattro o cinque luoghi, secõdo che piu, & meno è grossa, perche egli crescerà in poco tẽpo cõ marauiglia.* Ricordandoui anco per cosa importante, che quando li arbori son carichi di frutti piu dell'ordinario (come alle uolte sono piu delle foglie) di scaricarli della terza parte, o della metà, percioche non solo quelli che restaranno veniranno belli, ma ancora quegl'arbori ne produranno piu l'anno seguente, che non farebbono lasciandoli cosi caricati.

VIN. Si come mi sono cari questi ricordi, vorrei anco, che mi ragionaste dell'incalmare simili arbori, & quai modi sono migliori.

GIO.BA. Benche s'incalmi ꝑ piu vie, nõdimeno qnella del fessolo è piu comune tra noi, & piu sicura di tutte l'altre, qñ masśimamente è fatta alla primauera, come gl'arbori cominciano a sudare ne i trõchi, ne i rami, & sotto terra; incalmãdo ne i siti freddi di Marzo, o d'Aprile, & ne i caldi solamẽte di Febraro, & sempre innãzi che le calme gettino fuori. Et questo è il uero modo, che si debbe tenere: percioche, si come il caldo apre, sueglia, & spinge ogni arbore a produre le foglie, & i fiori; cosi il freddo serra, addormenta, & ritiene ogni suo vigore. Et s'incalmi piu tosto dopo vespero, che la mattina; e si auuicini poi al le radici, che a i rami; ꝑcioche quãto piu le calme sono poste a basso, tãto maggior vigore riceuono dalla terra. Et quanto all'incalmar ꝑ Luna nuoua, o vecchia, i piu incalmano qñ cresce, per le calme che prendono & crescono piu facilmente. E ben uero, che incalmando qñ scema, & masśimamente dopo il tondo circa i vintiquattro dì, le calme producono piu frutto: Nõdimeno cõmẽdo coloro, che sempre incalmanò per Luna noua ne i terreni magri, & ne i grasśi qñ è uecchia.

De l'incalmare li arbori fruttiferi.

VIN. Quanto piu sono da lodar quei che incalmano ne i mesi che dite, tanto piu sono da biasimar gl'altri, che cacciando figure, incalmano gl'arbori di Natale al fuoco, per piantarli in quello cosi gran freddo: Onde non è marauiglia se rimangono tanto tempo cosi meschini, o se in pochi giorni mancano. Solo uorrei saper quali calme, & da qual lato dell'arbore si debbono pigliare.

GIO.B. Lodo che si piglino di qlle che sono d'Oriente nell'arbore, & che siano proportionate di bellezza, & di grossezza, e c'habbiano

Come si debbon pigliar le calme, et modo di portarle di lontano.

no gli occhi vigorosi, & spessi, & s'incalmino piu fresche che si può. Et uenendo di lõtano, sian portate cõ un poco di terra, & inuoltene i pãni, o altra cosa, accioche nell'incalmare si trouino in amore, & non mezze secche dal uento, o dal Sole. Vero è, che si portano benissimo ne i canoni pieni di melle bẽ chiusi. Ma siano gl'arbori nel luogo doue si uol'incalmare sani, nouelli, verdi, tondi, netti, nõ torti, senza nodi, & di bel colore, accioche maggiormente piglino quelle inserte.

Dell'incalmare a fessolo.

Incalmando a fessolo, si lega nel piu bel luoco dell'arbore; ma che i ferri siano ben taglienti, per meglio tagliare, & polire il taglio; fendẽdo quãto è bisogno, hauẽdo ben ligato il trõco, accioche il legno nõ si spacasse troppo; accõmodando talmente le calme nel fesso, che nõ si vegga niente del loro taglio, & che'l primo occhio resti a pena di sopra del taglio, & di fuori sopra la scorza del ramo, o trõco, ilqnale sia ben ligato, & ben coperto con la cera cõposta col largato, per esser migliore dell'altra nel coprire, & nell'empire ogni fessura, & perche ancor'è di manco spesa. Legandoui dapoi attorno della paglia di segala, & mettendoui dentro un poco di terra, accioche piu facilmẽte le calme possano germogliare; le quali non siano piu lunghe d'un palmo.

VIN. Vi prego che mi mostriate ancora il modo per incalmar'a corronetta, ouer'insogliare come altri dicono.

Dell'incalmare a corronetta.

GIO. BA. Non fu mai molto in vso tra noi questo modo d'incalmãre, benche si può fare d'ogni tempo che gli arbori sudano; non dimeno s'incalma piu di Febraro, & di Marzo, che di Luglio, & di Agosto; percioche gli arbori sono piu in amore, & l'aere piu temperato. S'incalma meglio ne i tronchi grossi, che ne i sottili, & in quelli che hã la scorza grossa, & dura, che ne gli altri che l'hanno sottile, & molle; & ui si pone le calme alquanto grossette, & spesse d'occhi, & pigliate da Oriẽte dell'arbore. Et tagliato dapoi il tronco con segga sottile, si rade col coltello fin che resta ben netto, ben liscio, & vguale talmente che la scorza non sia offesa in parte alcuna; & poi si lega presso al taglio, con una cintola accioche nel ficare il conio fra la scorza, & il legno, ella non si rompa. Ma meglio è vn chiodo di cauallo che habbia limato uia da un lato i dui cãtoni, & agguzzatolo bene, si fica quello, o il detto conio, fra la scorza, & il legno cõ destrezza; nonmen di due dita, & con la parte tonda uerso la scorza, & la piana uerso il legno. Et accõmdate le calme alla forma di quel conio, o chiodo per due dita, & senza la scorza prima, lasciandoui la secõda sottile uerde, si pongano talmente d'una in una, ne i buchi fatti co i detti stromenti, che le scorze loro, & il trõco si bacino, & nõ si uegga niente del taglio, o del nudo, ma solo dette scorze. Et si può lasciare la scorza prima alle cal

me

me da quel lato, che non si lippa, ma spiccarla però per due dita; percioche, poste ne i suoi luoghi, ogni scorza difenda quella del tronco a guisa d'un capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane vna dall'altra non men di quattro ditta, si copra subito tutt'il taglio del trõco, & le fessure della scorza, & delle calme cõ cera nel modo detto. Poi leuata la cintola, si rileghi la scorza del tronco, o uerga nel medesimo luogo cõ un uimine, o stropello fesso tãto lũgo, che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde cõtra il uẽto, & altra cosa. Et oltra che vi si ponga un paletto al trõco, p fortificarle, si leuino ancora i germogli, che venissero dall'arbore; lasciãdo alle calme uno o dui de' piu begli occhi per ciascuna; percioche, quanto piu sarãno pochi, l'humore li farà uenir piu tosto grãdi.

VIN. Vorrei che mi diceste ancora dell'incalmare a canello, o spoletta (come noi diciamo) per esser piu facile del detto modo.

GIO.BA. Benche si possa incalmare a canello d'Aprile, & di Maggio, tuttauia par che sia meglio alla fin di Giugno, o al principio di Luglio; hauendo però riguardo a farlo piu tosto, & piu tardi secondo il freddo, & caldo de' paesi; & anco a spiccar le calme in tempo, che gl'arbori sono in perfettione, & ch'elle siano nette, liscie, & tolte pur d'Oriente. Vsando ogni diligentia poi nel torcere, & cauare ogni canello dalle calme senza romperlo, & nel farlo della misura medesima del ramo nudo di scorza, accioche nel ponerlo sopra si confronti talmente ben serrato, ch'egli paia una istessa cosa col ramo. Ilquale canello non habbia piu di dui occhi, ponendo quel numero piu, & meno secondo che l'arbore si troua assai rami o pochi.

Dell'incalmare a canello.

VIN. Parimente desidero che mi dicciate dell'incalmare a scudetto, per esser cosa che ha dell'ingenioso, & del polito.

GIO.B. A incalmare a questo modo bisogna prima leuare ogni occhio dell'arbore cõ coltello bẽ tagliẽte in pũta a modo d'uno scudetto, & porui un'altro simile con l'occhio, ma alquanto piu grandetto, accioche empia il luogo uacuo, & si possa ficcar'un poco sotto alla scorza, legãdo poi d'occhio in occhio posto cõ legame di scorze lunghette intorno al ramo, o trõco incalmato, lequali nõ occupino niẽte gl'occhi posti; pche nõ potrebbono germogliare. Ma meglio è coprir quell'occhio cõ la medesima linguetta di scorza non tagliata uia nella parte inferiore, & legarla cõ altra scorza sottile quanto è il taglio, & dopo cinque, o sei giorni, slegar'ogni cosa; attesoche l'occhio sarà attacato all'humor del trõco o piu tosto (p piu breuità) legar la detta linguetta solamente di sopra nell'occhio con un stropello, che per questo egli non restarà di mandar fuori i germogli. Non mancando à

Dell'incalmare a scudetto.

tron-

trõcare ogni superfluità de gl'occhi nõ incalmati, & leuar tutti q̃i che
* nascono di tẽpo in tẽpo, fin che i buoni siano diuenuti potenti. * Et
q̃sto modo d'incalmare si fa nell'hasta mẽtre ch'è giouane; ma come è
fatta dura & grossa, s'incalmano i rami; ꝑche oltra che apprẽdono be-
* nissimo per essere teneri, vi si fann'anco maggior numero di calme.*

Lode del l'incal-mare.

VIN. Veramẽte che l'arte dell'incalmar'è vna delle piu belle cose, che siano nell'Agricoltura, poiche tramutano gl'arbori seluatichi ne i domestichi, gli sterili ne i fruttiferi, gl'ĩsipidi ne i delicati, i tardi ne i tẽporiti, & i tẽporiti ne i tardi. Oltra che nõ tãto si tramuta una specie nell'altra, e s'accomodano piu frutti diuersi sopra d'vn arbore; ma anco si trasportan le sorti forestiere a noi, e le nostre ne i paesi alieni.

GIO. BA. Chi potrebbe mai esplicar le vtilità, le commodità, & i gran contenti che si prendono nell'incalmare, & nel raccogliere i primi frutti con le medesime mani, che gli hann'incalmati, nutriti, & alleuati? Che se douessi dire quanto fu sempre celebrata questa così gloriosa arte da' Principi, da' Duchi, & da' primi Signori del mondo, non so quand'io potessi finire.

VINC. Essendo detto assai di questo, desidero che mi diciate de' frutti migliori, che si raccogliono in questo paese.

De i peri moscatelli.

GIO. BA. Cominciarò a ragionarui primamente de' peri moscatelli, che vengono buoni al fin di Maggio: I quali benche siano delicati al gusto; nondimeno molti li rifiutano per li Medici che li biasimano, & perche a pena sono spiccati, che si corrompono.

De i peri caualieri.

Poi al principio di Giugno comparono i peri caualieri, i quali meriteuolmente sono degni di quel nome, per esser diletteuoli al gusto, per non hauer niente del maligno.

De i peri ghiacciuoli.

Dietro a questi immediatamente uengono i peri ghiacciuoli, i quali sono delicatissimi nel mangiarli crudi.

De i peri cicognini.

Similmente nel finire questi, cõparono i peri cicognini belli, & nõ boni; dapoi subito i non così belli, ma delicatissimi, che assomigliano a i detti ghiacciuoli, ma hanno piu odore, & sapore de' moscatelli.

De i peri da grumello.

Dopo questi sono buoni i peri da grumello, i quali sono grossi, & pieni di licore delicato.

De i peri moscatelli grossi.

Poco dapoi de' detti sono maturi i peri moscatelli, che sono non men grossi de' caualieri detti, & anco saporiti, & delicati per l'odore del moscatello. Io ui potrei dir'ancora delle altre sorti assai, ma perche queste basta, ne dirò un de gli migliori dell'autunno.

De i peri Bergamotti.

Fra queste sorte di peri, vi è il bergamoto, ilquale è forse il piu saporito, & piu delicato d'ogni altro; ma non si conserua molto tempo, se non è spiccato alquanto immaturo, & posto nel bullaccio.

Poi

Poi ui è il però garauello, il quale è pretioso crudo, & cotto com'è passato Natale; ma è talmente offeso l'arbore da i uermi, che alle uolte và in fracasso. Et però è ben'amazzarli con un ferro sottile, che arriui in capo de' buchi, doue nascono; & fare il medesimo a tutti gli altri arbori quando son'offesi.

De li peri garauell.

Ancora ui è il pero bazauaresco, il quale oltra ch'è grosso, & delicato, si conserua etiandio lungo tempo.

De' peri bazauareschi.

Parimente ui è il pero buon christiano, che per esser così buono crudo, come cotto, quasi ogn'vno ne ha ne i suoi giardini.

De' peri buon christiani.

Similmente piace a tutti il pero garzignuolo; percioche oltra che è delicato crudo, dura anco per tutto Marzo.

De' peri garzignoli.

VIN. Questi peri furono sempre apprezzati piu de gli altri in Vinetia, & nelle altre Città, che sono uicine.

GIO. BA. Poi quanto posso lodo i peri di spina, percioche uengono in copia ogn'anno, & sono delicati cotti, & in composta, & piu essendo cōditi col mele, o col zucchard; Et gl'arbori cāpano le cētinara d'anni, & uēgono piu alti di tutti gl'altri assai. Oltra che, pigliando essi peri ben maturi, se ben fusse i caduti dall'arbore, & cauādo tutto il lor succo, & facēdo bollire fin che ha alquāto di corpo, all'hora sarà di tal delicatezza, che auāzerà di grā lūga il sapore che facciamo di uue migliori cō spicierie p māgiar'a tauola tutto l'anno. e q̄sti bastino.

Trattato de i peri di spina.

VIN. Vorrei saper qualche regola per cōseruar questi buoni peri.

GIO. BA. Bisogna primamente auertire a non spiccarli, se non ui è caduto adosso almeno, tre, o quattro uolte la brina, percioche quella gli cresce in bontà, & li fortifica nel conseruare. Et si usi ogni diligentia nel raccoglierli in tempo, che nō pioua, e che siano ben'asciuti dal Sole; & nel raccoglierli che non si machino. Et però si spicchino ad uno ad uno con la pommaruola, o gabbiuola tagliente in cima d'una pertica; o per men fatica piglinsi ne i lenzuoli; leuando tutti i marci, guasti, o che siano offesi per qualche modo, & i peri belli, & so di ponerli sopra la paglia ne i luoghi, doue non possano esser offesi nè dal uento, nè dall'aere. Et il medesimo si debbe osseruare nel raccogliere, & nel conseruar i pomi: Ma a cōseruar l'vna, e l'altra sorte fin' a Quaresima, et a Pasqua, come se fussero all'hora spiccati dall'arbore, dico, raccolti che siano de' piu sodi al modo detto, et nō molto maturi, si caua in fondo di sopra ad una botte in piedi di quella grandezza, che bisogna alla quantità di quei frutti; ponendo prima un suolo di paglia, et poi un suolo di peri, o pomi, facendo questo fin che tal uasello sia pieno; ritornandoui dapoi il detto fondo talmente, che'l resti ben chiuso col cocone, et ogn'altro buco che ui fusse.

Alcuni modi per cōseruar i peri e pomi.

VINC.

VIN. Vi prego, che medesimamente mi ragioniate de i pomi migliori, che sono conosciuti da noi.

De' pomi dolciani, & di Sã Pietro.

GIO. BA. La prima sorte che cõpar tra noi, è q̃lla de' pomi dolciani, nani, e mezani, i quali sono in ꝑfettione al tẽpo de' peri moscatelli. Poi fuori che'l pomo San Pietro, nõ vi sò altra sorte buona insino all'Ottobre; nelqual tempo sono anco maturi, & buoni tutti, & massimamente, come sono indurrati dalle brine.

Del pomo rosso grosso.

Ancora è delicato il pomo rosso grosso; percioche per esser frangẽte, è molto buono crudo & cotto nella pignatella col zucchario per li sani & per gli amalati; ma non dura molto tempo.

De' pomi paradisi.

Appresso è buono il primo paradiso per conseruarsi assai, & è ottimo dopo Natale: Et ue ne sono due sorti, uno lungo piu dell'altro.

De' pomi rugginẽti

Vi sono similmante dua sorti di pomi rugginenti, ma sono in maggior riputatione i garbi, che i dolci; percioche, si come i dolci sono buoni da mangiare poco piu del Natale, per esser dapoi passi, & diuenuti piccioli, cosi i garbi cominciano all'hora esser perfetti, & durano piu mesi. Et oltra che sono piu grossi, piu sodi, & piu saporiti de' dolci, sono ancora molto buoni per farne composta d'ogni tempo.

De' pomi calamani.

Sono buoni i pomi calamani, poiche nõ solamente piacciono a tutti, per esser delicatissimi, ma durano anco non meno de gl'altri.

De' pomi pupini.

Medesimamente sono prezzati i pomi pupini, sì per la bontà, come anco per lo mantenersi buoni lungo tempo.

De' pomi rostaioli.

Non manco, anzi piu sono grati i pomi rostaioli, percioche di bellezza, & di licore passano tutti gl altri. Et però non è marauiglia se al Carnouale si uendono tanto alla giouentù, & specialmente quando si mascarano, & ballano.

De' pomi appioli.

Poi ui sono i pomi appioli, i quali furno grãdemẽte stimati da gl'antichi, e sono in ꝑgio appsso i moderni ꝑ li piu delicati di tutti gl'altri.

Io potrei narrarui ancora d'altre sorti, che si trouano nel paese; ma perche ho detto i migliori, è ben che parliamo de gli altri frutti.

VINC. Innanzi che passiate oltra, desidero che mi diciate ancora le qualità del cotogno.

Delle rari dotti del pomo cotogno.

GIO. BA. Questo pomo è dissimile a tutti gl'altri nella forma, nel la scorza, nella sodezza, nell'odore, e nel sapore; et perche non ha pari per cõpostare, per fare cotognata, diuersi geli, et diuerse paste. Et oltra che è singolar'il frutto, nõ men'è singolare l'arbore; percioche tagliando i rami d'un'anno, o dui, et piantãdoli di Nouẽbre, o Febraro per Luna crescẽte, producono i frutti in poco tempo. Sẽza che incalmãdoli di pomi, peri, brogne, armoniache, e d'altri frutti, li producono piu delicati de gl'altri incalmati in altri arbori della loro specie, ꝑ

ha-

hauer'in se vn certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si possono poi leuare, tagliãdo quei rami dopo il primo, o secõdo anno, & piãtarli al Febraro ꝑ Luna noua, & faranno frutti delicati a' suoi tẽpi.

VIN. Credete voi che i peri habbiano verso l'huomo quelle proprietà medesime, che hanno i pomi?

GIO. BA. Nõ ui è molta differentia tra la natura loro; percioche, quasi tutti i peri stringono tanto piu la bocca dello stomacho, quãto piu sono saluatichi, acerbi, & austeri, ma sono buoni a fermar'i uomiti i flussi, & refrigerar la sete. Et il medesimo fanno i pomi, quanto piu sono immaturi.

VIN. Desidero che seguitiate nel dirmi anco delle altre qualità, secondo che vi piace.

GIO. BA. Ditemi adũq; delle ciregie; poiche sono i primi frutti, che cõpareno al fin d'Aprile, ouer'al principio di Maggio, le quali, bẽ che siano pregiate, quãto piu sono belle, però sono sẽpre mal sane, ꝑ generar cattiui humori, nel stomaco, e de' uermi nel corpo, e sono di poco nodrimẽto come son'anco i calmi, che uengono subito dietro.

Delle ciregie, & calmi.

Poi dopo questi, si veggono le marene delicate, per participare col dolce, e cõ l'acetoso, o garbo, le quali cuocẽdole in pignatella col zuccharo, sono delicate ꝑ li sani, e ꝑ gli amalati; seruẽdosi di quel licore, che allhora producono cosi soaue; Et nõ meno sono delicate cõdite pur col zuccharo; & ancor'accõmodate in marinata. Ma sono da lodare piu gl'arbori bassi, che gl'alti, ꝑche ꝓducono sempre delle marene in copia, & anco ꝑ germogliare dal piede assai: ma chi incalmasse di questi sopra quelli, ne produrebbono ancora ogn'anno maggior quãtità, & piu grosse per hauer piu somma di rami grandi, che non hãno questi bassi. Et piu dico, chi ponesse le medesime calme nelli detti arbori alti con gli occhi uoltati in giù, quelli rami penderebbono etiandio a quel modo, & farebbono bel vedere. Et questi arbori bassi stanno ben piantati ne gli horti, per ombreggiar poco; ma non già nelle corti, o altri luoghi, onde i polli potessero beccar'i loro frutti.

Delle marene alte, & basse.

In questo medesimo tempo sono mature le marinelle, le quali, benche siano piu piccole delle marene, sono però buone crude, ma piu secche ne i polli, ne gli vccelli, ne i pastelli, & in altre cose simili.

Delle marinelle & marasche.

Parimente non sono da tacer le uisciolle, le quali sono comparse nuouamente, & perche participano col fuoco delle ciregie, & marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le ciregie, ma meglio è a ponerle sopra le marinelle saluatiche, o piu tosto nelle domestiche.

Delle visciole.

Restami di dire delle marasche, le quali, ancor che non siano buone da mangiar crude, per esser troppo garbe, però sono ottime per confettare, & per mangiarle secche.

VINC.

VIN. Hora che hauete detto di questi frutti, che sono quasi d'una medesima qualità, aspetto che mi parliate ancora delle migliori brogne, o susine, che siano tra noi.

Delle brogne damaschine.

GIO. BAT. Vi sono primamente le damaschine, le quali auenga che siano piu picciole di tutte l'altre, sono però belle, saporite, & sane per mangiarle crude, ma piu cotte, o secche, & specialmente ne i polli, & altri uccelli: Senza che sono buone per far lubrico il corpo, hauendo in prima tratto un bollo con poca acqua, & così molli mangiarle, essendo bone inzuccherate. Vero è, che le grosse dolci, & ben mature lubricano assai piu; ma tutte crude, & cotte, o uerdi, & secche, poste nell'acqua tepida, estinguono la sete.

Delle brogne agostane.

Poi sono buone le brogne agostane, lequali non pur sono belle, & alquanto lunghe, & grosse; ma sono etiandio sane non men crude, che cotte, o secche.

De' brognoni grossi.

Ancora sono buoni i brognoni grossi, tondi, & ben maturi; ma piu anco essendo cotti sotto la cenere calda; inuoltati però nelle foglie, & poi pelati, & caricati di zucchero; o piu tosto è bene pelarli crudi, & cuocerli lentamente col zucchero nella pignatella.

Delle brogne mirabolane.

Per mangiare sanamẽte brogne, che nõ siano cotte, sono perfette quelle tre sorti, che chiamiamo mirabolani bianchi, morelli, e gialli.

Delle brogne catelane.

Sommamente sono poi da lodare le brogne catelane ben mature, & crude; per esser ancole piu pregiate di tutte le altre; siano poi le bianche, o uerdi, o morelle, ouer le cremesine.

VIN. Certamente io non conosco frutto, che si possa aguagliare a questo di dolcezza, & di tanto licor delicatissimo, nè che sia di così gran cõforto all'huomo, quando si troua pieno di calore, & di molta sete. Che diremo poi del refrigerio, che sente l'huomo afflitto dalla febre, & dall'ardente sete; quando gli è concesso dal Medico una catelana ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, & gustandola così fresca con tanta soauità dell'abbondãte licore, per lo quale resta tẽperata quella grãde arsura, cõ ricuperare alquãto del gusto perduto?

Delle moniache.

GIO. BA. Vi sarebbe da dire delle Agostane bianche Settembrine nere, Massimane, Pernicone, Gierusaleme, & altre sorti buone: ma perche ui sono molti altri frutti da ragionare (tacẽdo queste) dirò delle armoniache, le quali sono di soaue odore, belle da uedere (p esser simili al color dell'oro) & delicate, se sono delle incalmate; ma nõ così sane come generalmente sono le brogne; nè si cõseruano molto tempo i suoi arbori; & massimamẽte quando sono posti sopra i persichi; ma ben si cõseruano lungamente se sono incalmate sopra le brogne, & piu ancora se sono sopra le mandole, o sopra i pomi cotogni.

VIN.

VIN. Ho sẽpre amato q̃sto gentil frutto, ꝑ esser singulare nel ꝓdur dui frutti buoni; l'uno è l'armoniaca, & l'altro che si caua dall'osso.

GIO. BA. Vi sono poi gl'albercocoli, i quali quanto al frutto sono quasi simili alle armoniache, & parte a i persichi, ma non alle foglie, i qual s'incalmano sopra le brogne, e meglio sopra l'armoniache. Ma ꝑche pigliano con difficultà a fessolo, lodo che le calme habbiano del vecchio, o piu tosto incalmarli a canello, ꝑche prẽdono piu facilmẽte.

De gli albercocoli.

Ancora vi sono i molti delicati albergesi, i quali bẽche si possan'in calmare a i modi detti sopra i persichi, & brogne; nõdimeno sono piu sicuri a piantar'i lorò osi piu tosto all'Autunno, che alla Primauera.

De gli albergesi.

Voi sapete poi di quante sorti de persichi sono tra noi, & quãto so nõ facile nel nascere, & nel crescere, ma nel mãtenersi molto deboli: percioche in questi paesi s'inuecchiano tosto per li freddi, ꝑ le brine; e per le nebbie, che spesse volte vẽgono dopo che han gittato i fiori.

De' persichi, & come si conseruan gli arbori.

VINC. Non sapreste qualche rimedio per conseruarli piu lungo tempo, & che non temessero le dette maledittioni, come fanno?

GIO. BA. A cõseruare questi arbori, s'incalmano sopra i pomi cotogni, o piu tosto sopra le mãdole. Ma quando sono naturali, li tagliano non pur'i rami piu alti (stando che quantopiu si tengono bassi, tanto piu tempo durano) & nel mezo quelli che si trauersano; ma anco si tronca la uerga appresso terra, quando è come il dito grosso; accioche ella faccia prima le radici, auanti che uẽga alta; lasciãdo uenir'un sol ramo, dal quale descendano gli altri. Ma a ricuperare ogni arbore di persico, q̃ñ mostra segni di secare; si tagliano uia tutti i rami, lasciandoui sosamẽte i trõchi, come si fa alle salici quando si scaluano, & ritornano ben frõduti al modo di prima. Oltra che si fende la scorza di tutta la uerga (come ho anco detto) la quale, ꝑ stringerli troppo, molte fiate li fa seccare. Lodo poi a ripiantar'ogni persico quando non è piu d'un dito grosso, e ponerlo nella fossa per lũgo, come si fa la uite auãzãdo un sol ramo sopra terra che diuẽga in uerga. Et a questo modo egli durerà lungo tempo per le radici assai, che farà. Tagliandoui però primamente quella piu lunga di tutte l'altre, che esce per drittura: Cosa che si douerebbe far'ancora a tutti gli altri arbori fruttiferi, quando si piantano; perche è quella ch'impedisce il fruttar copioso.

VIN. Qual cosa si debbe fare, accioche i persichi uengano migliori, & piu grossi dell'ordinario?

GIO. BA. Quantunque ui si gioui sempre a letamare, & zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio sente questo di tutti gli altri. Adunq; chi li uuole grossi, & buoni, li zappi almeno tre uolte l'anno, & li dia inanzi il uerno del letame minuto, & massi-

Per far uenir grossi i persichi.

mamente di quel di porco, perche questo li farà uenir piu grossi, & piu d'ogn'altro.

Tutti i persichi sono nociui allo stomacho, per corrõpersi facilmẽte, e però si debbono mangiar innanzi pasto. Et mangiando i suoi fiori a digiuno lubricano il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, & ammazzano i vermi.

VIN. Vi piaccia di ragionarmi anco delle buone qualità de' fichi.

Trattato de i fichi.

GIO. BAT. Tutto il mondo sà, che'l fico è de' piu pretiosi frutti, che siano tra noi, & che sono piu e meno dolci, & saporiti, secondo la lor natura, & siti doue si trouano: Et questo è per cagione dell'acre freddo, o caldo, o temperato, ouer per li terreni asciutti, o humidi, grassi, o magri, aspri o molli, forti, o leggieri, sassosi, o casalenghi: De' quali, per esseruene di grossi, & piccioli, tondi & acuti, bianchi & scuri, uerdi & beretini, ogn'uno se ne compiace secõdo che ha il gusto.* I quali, ancor che siano de gl'ultimi frutti che noi mangiamo, non fallano però a produrne sempre in copia, conciosiache i frutti loro non possono esser danneggiati dalle nebbie, dalle brine, o da i freddi, come occore a tanti altri.*

VIN. Sempre ho udito dire, & uedo per pratica, che'l fico, il persico, & l'vua sono la corona di tutti i frutti, che escono da gl'arbori.

GIO. BA. Certamente il persico in perfettione fu sempre grato a tutti, ma però fu anco sempre in maggiore stima il fico, e l'uua. Percio che si come questi dui frutti sono singolari di pianta, di midolla, di rami, di foglie, & di frutti; cosi sono singolari della lor bontà.

Non è singolare l'arbore del fico, poiche egli fa ogn'anno due uolte frutto? Come si uide che non pur'i suoi fiori sono buoni da mangiare, ma simili ancora a i secondi frutti di scorza, di colore, di grani, & di forma, benche sia piu grossa, & però ciascuno dourebbe hauerlo in grande stima, & massimamente perche produce frutto di sustantia, e lubrica il uentre. *Senza che essendo secco è buono alle durezze, & alle scarantie gargarizato: & anco impiastrato alle tossi, catari, & asmi.*

VIN. A quel che dite, che i fiori sono buoni, dico, che piu medici gli han per talmente mal sani (essendo tutta la malitia dell'arbore) che mai non li concederebbono a gl'amalati, come alle uolte fan'i fichi, i quali escono da i rami teneri, & i fiori da q̃i che sono d'un'anno. Onde a conoscer che q̃sti siano catiui, uediamo che i porci nõ ne mãgiano mai (come per esperiẽtia piu uolte ho ueduto) ma si ben de' fichi.

GIO. BA. Credendo ciò che dite, dico che uoglion'esser posti q̃sti arbori in terreno asciutto, o casalẽgo, o pietroso, o calcinoso, ouero nelle rouine delle case, & nelle muraglie medesime, quãto piu son fesse o meze cadute, percioche ui producono miglior frutti, & si conseruano

uano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi: Ma per assicurarli che non gelino, bisogna inanzi San Martino coprirli ben di paglia, o di gaia di lino, & legare con tal modo queste cose attorno a i rami, & alla verga, che non si vegga niente della pianta. Si piantano poi cosi i suoi piantoni di dui anni tagliati belli, tōdi, & ben sotto terra, quāto si fanno le uerghe cō radici. Ma per fargli meglio prendere, ui si lieua la scorza d'intorno per lungo nel fondo dell'hasta, come sarebbe, vn palmo, & si lascia attaccata per conuertirsi maggiormente i radici.

VIN. Hauendo inteso ciò che desideraua di questi fichi, ui pregò che mi ragioniate parimente de' pomi granati.

De i pomigranati.

GIO.BA. Benche i granati siano di tre sorti, cioè dolci garbi, & di mezo sapore; nondimeno tutti uogliono aere caldo, o almeno temperato: percioche in luoghi freddi nō si possono alleuare, & manco conseruare, o hauer frutto alcuno. Si piantano per Luna nuoua nel messe di Febraro, o di Marzo, inanzi che producano le foglie; & prendono facilmente con radici, & senza, i rami che sono lisci, & giouani.

VIN. Hauete uoi secreto alcuno per far che questi arbori facciano i frutti, che non si aprino?

GIO.BAT. Auenga che gl'antichi dicano piu rimedi; nondimeno per nō hauerli prouati, osseruo a piantare, & incalmare quei solamente, che non crepano, & sempre de' piu belli, & de' migliori che si trouano. I quali a farli venire grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto piu tempo si da loro, tanto piu di garbi che sono, vengono dolci. *Vero è, che i dolci giouano allo stomaco, estinguono la sete, fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.*

VIN. Sempre amai i buoni granati, ma non potei mai conseruarli fino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati da gl'amalati. Oltra che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, i pesci, & sopra altre cose assai, per esser piu delicato di quello de gli aranci, & de' limoni.

GIO.BA. L'eccellente Mathioli dice, che non pur si conseruano tutto l'anno a torcerli il picolo, o ramuscello sull'arbore quando sono maturi; ma altri dicono, che attuffandoli nella creta distemperata con acqua, & facēdouela poi seccar suso dal Sole, fanno il medesimo. Oltre che si cōseruano a spiccarli per Luna vecchia quando sono mezanamente maturi, ben'asciutti, & si pōgano al Sole per tre, o quattro giorni sopra un'asse, col picolo di sopra, e col fior di sotto, e si girano almen'vna volta al dì, accioche siano percossi da ogni lato dal Sole, ma nō mai il fiore, perche creparebbono, & dapoi si attaccano sotto i uolti, o solari. Et alcuni altri li cōseruan facēdoli star prima al fumo per quindeci, o uinti giorni, fin ch'è ben secca la scorza loro, e poi gli

appiccano al modo detto. Et io, che sono spiccatti ne i medesimi modi, & stati al Sole col fiore di sotto per un giorno, o dui, li metto in vna olla di terra ben'asciutta, & col coperto talmente chiuso con pegola, o con cera, che non ui possa entrar'aere, fin che si cauano fuori.

VINC. Poiche ho hauuto da uoi piu secreti, che non aspettaua, ui prego che mi diciate le qualità del moro nero, e del bianco ancora.

De i mori neri, e bianchi.

GIO.BA. Quantunque il moro nero, e bianco siano simili nel produr le foglie piu tardi de gl'altri arbori, tuttauia sono dissimili di frutto, di foglie, e d'altre qualità; percioche non solamente è d'altra bontà nel mangiare il nero che il bianco, ma ancora è di piu grossezza, di piu licore, & di piu sapore; oltra che la foglia è piu dura, & piu grande, & anco l'arbore è piu difficile a prendere, & a farsi grande. Et però non è marauiglia se ne sono pochi, per non esser così atti ad esser piantati in piantoni, & ad esser prouanati sotto terra in chioccia, o madre, come sono i bianchi, i quali crescono grandemente nel paese, parte per questo, ma piu per le migliara, che ogni hora piu si seminano per la inuentione che nuouamente è comparsa.

VIN. Dunque si possono seminar questi mori in tanta quantità?

Come si semina ogni sorte di mori bianchi, e neri piccioli.

GIO.B. Certo è, che si seminano con facilità, & nascono anco benissimo nella terra buona, & ben'ordinata. E ben vero, che pochi mori hãno la semenza, la quale vi si conosce qñ il frutto è maturo (il che è nel principio di Giugno) onde hauẽdo dentro piu granelli, ne haueranno anco gl'altri di quell'arbore; i quali si piantano subito così verdi, così intieri in terreno ben grasso, ben netto, e polueroso in belle sila, lontane vna dall'altra nõ meno di quattro dita, accioche si possano zappare, & nettare tra l'vna linea, & l'altra. Che per mettere quel terreno in ꝑfettione, nõ è meglio che a criuellarlo alto nõ men d'vn palmo cõ un criuello di fil di ferro nõ troppo minuto. Ma ꝑ far nascere, si coprano di stoppia, accioche nõ siano trafitti dal Sole, & che nell'adacquarli leggiermẽte sopra, nõ si ammacchi quel terreno; facẽdo q̃sto piu sere, finche q̃lle semẽze ne han bisogno. Nõ mãcãdo a cauarli alla primauera, & ripiãtarli ꝑ drittura in altri luoghi grassi, ben'ordinati, e tãto lõtani per quadro una gãba dall'altra, quãto si possono zappar piu volte all'anno. Vero è, che si possono anco lasciare in quel medesimo sito: ma se sono spessi leuar'i superflui solamẽte, e ripiantarli in altri luoghi al modo detto; intornãdoli con le pertichette di fuori via a guisa di steccato, accioche nõ uadino ꝑ terra, nè che siano dãneggiatti da gl'animali; ma volẽdoli seminare alla primauera, bisogna che subito raccolti i frutti, si gettino in vn secchio, o altro vaso pieno d'acqua, fregandoli, e rõpendoli talmente cõ le mani, che le semenze migliori

gliori vadino al fondo, e le cattiue restino in cima con le spoglie rotte de i mori minuzzati; facēdo dapoi andar fuori l'acqua pian piano, fino appresso alle semenze, che saranno in fondo; le quali siano cauate, & seccate all'ombra sopra le asſi, & poi conseruate fin che si semi-naranno per Luna crescente al Marzo, o in quella d'Aprile, & di sera, che tanto basta, poi che non nascono fin che non sono, spinte dal caldo; osseruādo medesimamente i modi detti della stoppia, & dell'adacquare se sarà bisogno, & del zappare: Che a seminarle in questi dui tempi: dico che se per caso fallassero quelle de' frutti piantati al principio di Giugno, forse non fallaranno quelle della primauera; oltra che l'vna, & l'altra sorte produrrà sempre le semenze.

VINC. Qual foglia hauete voi per migliore per far piu fina seta, quella del moro bianco, o quella del nero?

G.B. Ancorche q̄lla del nero faccia miglior seta, nōdimeno nō è sì buona p li caualieri piccioli, p esser dura.* Ma è pfetta la foglia della Badia nel Polesine; la quale, oltra che ne abonda di piu, e fa miglior seta; produce anco i frutti alquanto rossi, ma nō maggior de' bianchi.*

VIN. Non sarebbe bene a incalmare i bianchi di questi di, poiche pigliarebbono, & abondarebbono piu facilmente di mori grossi?

GIO.BA. Ancora io lodarei questo, quando si troncassero le uarghe de' bianchi, purche fussero grosse non men d'vn'hasta d'vno spontone, & poi l'anno seguēte s'incalmassero al fin di Giugno quelle ampolle a canello. Modo in uero, che farebbe abbondare in pochi anni gran quantità di questi perfetti mori, & massimamente quando le calme fussero pigliate da quegli arbori, che producono i frutti pieni di semenza, percioche raccogliendole poi d'anno in anno, si farebbe abbondante in poco tempo tutto il paese.

VINC. Dapoi che si possono incalmare questi al detto modo, non credete, che i neri grossi si potrebbono incalmare medesimamente sopra i bianchi, benche sia cosa difficile l'hauerne in copia?

GIO.BA. Perche questi grossi nascono, & crescono con gran difficoltà, lodo ancor'io l'incalmarli a canello sopra i bianchi al tempo detto ma che nō siano piu grossi d'vn buon dito: Et pigliato che habbiano ben le calme, si ripianti alla Primauera seguente tutta la uerga, & parte della calma per lungo come si piantano le viti; percioche a questo modo ella resta sopra terra, & poi cresce in bel'arbore di tempo in tempo, & chi non facesse questo, la uerga del moro bianco sarebbe suffocata in grossezza dalla calma, per troppa morbidezza. Si piantino però questi arbori tanto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosche che vi vengono quādo sono maturi i frutti, non diano noia

Dell'incalmare i mori bianchi su i neri.

a gli habitanti; ma però in tal luogo, che i polli non li possano beccare, quando cadono maturi, per esser loro cibo perfettissimo.

VIN. Aspetto che mi ragioniate della natura, e qualità delle noci.

Trattato delle noci.

GIO. BA. Questo arbore è chiamato noce da nocendo, come si uede, che dormendoui sotto qual si uoglia persona, si leuā cō dolore di testa, & di tutta la uita, come se fusse battuto; senza che nō ui uien sotto frutto bello, per l'ombra pēssima, & ꝑ le radici qñ sono tanto grandi che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono da biasmare molto coloro, che tengono simili arbori ne i loro cāpi, e massimamēte ne i buoni; cōciosiache dourebbono piantarle solamente a Settentrione in quelli, & nelle ripe delle strade, o ne gl'altri luoghi doue nō vengono altri frutti; e piantare di quelle noci, che ne fanno in quātità, le quali siano sottili di guscio, bianche, piene, & grosse. *Sono ottime a li stomachi deboli, & buone per ponerle peste in diuersi cibi, & anco per condirle col mele, & col zucchero quando sono meze noci col guscio, è scorza. Oltra che sono perfette per far dell'oglio per dipingere, per luminare, e mangiare, come costumano piu paesi: e l'arbore è molto a proposito per fare vna infinità di belle cose, per esser cosi liscio, e polito.* Et più si vede per prattica, che questi arbori tanto piu producono copia di noci, quanto piu ogn'anno sono battuti, e rotti i suoi rami. Et però non è marauiglia, se molti Agricoltori sono diligenti, non pur'a castigare, & castrare simili arbori; ma ancora a cacciare nella uerga gran quantità di ferri.

VIN. Per hauer'inteso le buone, & cattiue qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco de la mandola, la quale generalmente è cosi grata per lo suo frutto.

Delle mandole.

GIO. BA. Questo arbore nō produce frutto in copia se nō ne i colli a Mezodì, & da Oriente, o ne i luoghi prossimi a i monti nelle medesime parti, doue siano terreni sassosi, o ghiarosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno de gl'altri frutti feri, e che nō fiorisse cosi per tēpo (onde il piu delle uolte quei fiori restanō dāneggiati da i freddi) certo è, che abbōdarebbono talmente, che nō valerebbon la quinta parte del pretio, che vagliono. Voi sapete la perfettione di questo frutto, il quale non tanto si mangia crudo d'ogni tēpo per le case, ma cotto anchor nel far le mādolate, sapori, torte, marzapani, & altre cose assai. Et però ui essorto, che ne piātate assai, e delle miglior, si ꝑche hauete sito suburbano molto a ꝓposito, & si anco perche è frutto di poca spesa, di buona utilità, e di minor dāno d'ogni altro; anzi che a quegli arbori vēgon sotto delle biade, & altri frutti; atteso che producono poca foglia, é minuta. Ma nō mācate di zapparli, e letamarli ogn'anno; & cauarli i rami secchi, & i uerdi superflui, &

poi aiutarli anco quando sono offesi da i uermi.

VINC. Che frutto vi pare l'uellana, & la nocciuola? lodate uoi che se ne piantino ne i giardini in quantità?

GIO.BA. Non solamente mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, & saporiti, & che ogn'anno se ne accommoda; ma etiandio sta ben'hauerne in copia ne i luoghi conueneuoli, come sarebbe nelle corti, doue habitano i polli, accioche si accommodassero sotto all'ombra, & si saluassero anco fra quelli da gli uccelli grandi, che gl'insidiano; Oltra che stanno similmente ben'intorno a i giardini per modo di siepe; conciosiache rendono buona utilità, & fanno anco bel vedere, quando sono ben'ordinati.

Delle auellane & nocciuole.

VIN. Come intendete che si debbiano ordinare?

GIO.BAT. Volendo acconciare questi arbori, accioche facciano frutto assai, bisogna zapparli ogn'anno alla Primauera, & cauarli talmente i germogli, che non ui restino se non tre, o quattro uerghe per luogo, le quali siano ben nette di rami (in altezza) per tre, o quattro braccia. Et questi arbori, oltra che ricercano star'appresso alle acque, o ne i luoghi che s'irrigano; percioche ui producono frutto in copia, & duranno piu lungo tempo; gittano anco tante ampole, o germogli da i piedi, che se ne può ripiantare quãti si desidera, senza seminarli.

Per frutto utile, non ui è poi tra noi pari alla castagna di forma, di natura, & che presti tanto nodrimento all'huomo, come si uede nelle montagne nostre, che infiniti popoli non uiuono d'altro, che di questo frutto; mãgiandolo hora arrostito, hora allessato, hora secco, hora fatto in pane, & hora in farina cotta, ouer nel latte. Et certamẽte che la natura nõ pur'ha fatto singolar q̃sto arbore nel produrre egli solo frutto buono ne i colli uerso Tramõtana, ma ancor'ha fauorito il medesimo frutto ꝑ beneficio di noi mortali, facẽdoui una si forte armatura, che nè animale, nè uccello lo può mãgiare, mẽtre si troua inq̃lla spinosa ueste. Et oltra che nõ si è cõtentata di cõseruarlo con questo riparo ꝑ qualche tẽpo, halli fatto anco una scorza bella, & un'altra piu sottile, per cõpiacersi di questa mirabile arte. Et benche questi arbori naturalmẽte fanno castagne, che sono sempre utili, nõdimeno inestãdoli di buoni marroni a scudetto, o corronetta, o a canello, producono anco assai piu grosso, piu bello, piu saporito, e piu delicato frutto.

Trattato delle castagne.

VIN. Che via si debbe tenere ꝑ hauer'in quãtità di questi arbori?

GIO.BA. Per hauerne copia assai, è meglio seminarli, che piantarli, & ponerli in sito che piu tosto habbia dell'humido, & Tramõtana, che in altro che sia asciutto, o uerso Mezodì: percioche ricercano piu ombra che sole, ualle che monte, & terra molle che dura: Facendo

questo di Marzo in terreno ben zappato, ben netto, e ben letamato, & ponendone due, o tre, sin quattro castagne; ma separate con la punta di sopra, per ogni luogo lontano dell'altro almeno un braccio; & mettẽdoui appresso una bacchetta, o canna, accioche si uegga, doue si debbe zappare, & cauare l'herbe. Poi passati tre, o quattro anni si ripiantono in ogni buon luogo: perche crescono di tempo in tempo di ben'in meglio. Voi sapete di quanta commodità ci sono questi arbori per fare quanti uaselli bisognano intorno a i uini, & all'altre beuande, e non meno per fare ponti, canali, colone, & altre infinite cose per conto de gli edificij, delle fabriche, de' uignali, & per chiuder cortili, giardini, & altri siti: Di modo, che non so cosa in contrario, eccetto che nel brusciarli fanno talmente cattiua la loro cenere, che nel far bucato solamente con quella, sempre quei panni restano macchiati.

VIN. Hauete uoi secreto alcuno per conseruar le castagne, & marroni uerdi tutto l'anno?

GIO. BA. Chi uol conseruare questi frutti, bisogna spiccarli mediocremente maturi per Luna uecchia, ben'asciutti, & ponerli in luogo fresco nella sabbia, o in qualche uaso pur'al fresco; il qual sia talmente chiuso, che per modo alcuno non ui possa entrar niente di aere; percioche in poco tempo da quello sarebbono corrotti.

VIN. Perche habbiamo hoggi ragionato assai, desidero che mi diciate solamente delle oliue, & poi facciamo fine.

Trattato delle oliue.

GIO. B. Voi sapete il singolar licore, che ꝑduce q̃sto diuino arbore, il quale è tãto necessario a noi mortali ꝑ lo uiuere, ꝑ lo medicare, ꝑ lo cõseruar piu cose, e ꝑ prestarci il gratissimo lume nel tẽpo delle tenebre. Vuol q̃sto arbore, nõ solamẽte tẽpo assai inanzi che faccia frutto, & uiue molti anni; ma nõ ꝑduce oliue se nõ è posto in sito caldo di mõti, o colli, ouer'al piede loro, e sẽpre uerso Oriẽte, o Mezo giorno.

VIN. Non credete uoi, che sia meglio piantare i piantoni di questi arbori, che i germogli, o seminar le ossa?

GIO. BAT. Questo non è dubbio, quando però quei piantoni siano grossi non men d'un manico di uanga, & ben tondi, ben lisci, ben politi di scorza, & senza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuoua, & leuatoui circa un braccio la scorza grossa, e lasciarli la uerde sottile, piantandoli di Nouembre ne i luoghi caldi, & ne i tẽperati di Febraro, o di Marzo; essendo però fatte le fosse almeno per dui mesi auãti, le quali siano grãdi, & postoui de' spini di roueta, o del letame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno, che si ritornerà dentro e calcando ben'attorno d'ogni piantone, secondo che si trarrà addosso di mano in mano, cõ un bastone grosso, come ho anco detto. Non man

can-

cando a zappare tutti questi, & i grãdi almen'vna uolta la primauera, & anco ingrassarli col letame minuto mescolato nel terreno, che si troua a torno quei tronconi; & portarli non meno ne i luoghi caldi, al Febraro, o Marzo; & ne i freddi d'Aprile, o Maggio, & sempre cõ ferri ben taglienti, tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, o picciolo, p Luna vecchia in tẽpo asciutto, & sereno; leuando con diligentia solamente i rami variati e superflui, rotti, & secchi; & non meno i germogli, che ui nascono, riserbando però se la pianta non fusse talmẽte vecchia, o fracida, ch'ella hauesse bisogno di rinouarla, perche all'hora sarebbe da lasciarui uno, o dui delli piu belli. Nõ mãcando a cauar ogni marcio, o che secco, o tarlato che si ueda nella uerga, o ne i rami grossi alla primauera, con ferri conuenienti a tal effetto, insino che si scopra il buono; percioche quella infirmità nõ passarà piu oltra; & in poco tẽpo si coprirà con nuoua scorza essendo di fuori, ma non dẽtro qñ è fessata la uerga; Vngendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio commune; accioche quei legni non patiscano, come facilmente sarebbono quando non fussero medicati al modo detto.

VINC. Qual sorte di questi arbori si debbono piantare, per hauerne maggior vtilità.

GIO. BA. Non si può fallar'a piantare, & incalmare delle piu grosse forti, & che ne facciano assai; conciosiache abondano piu d'oglio, che non fanno le minute; Et oltra che essendo belle, si uendono piu pretio per cõpostare, & mangiarle cõfettate: hanno etiandio maggior polpa di tutte le altre del nostro paese. *Auertendo che questi arbori s'incalmano solamente di Maggio, & a que i modi del scudetto, come ui ho detto. Et incalmati non ui si tagliano uia i rami che sono di sopra delle calme fin'al Marzo, o all'Aprile susseguente, & sempre netti, & a canto della medesima calma. Et a q̃sto modo elle non uengono a patire, come sarebbono quãdo i rami detti fussero leuati piu tosto.* *

VIN. Desidero che mi mostriate, come si debbono raccogliere, & da che tempo queste oliue.

GIO. BA. Ordinariamente si raccogliono, come sono la maggior parte nere, & piu tosto con le mani, che batterle con le pertiche, percioche cõ queste si fraccono, & si rompono de' rami assai, con danno del seguente anno. Et ueramente ch'è bella cosa il ueder quegli huomini sopra li scali pertighi lunghi trenta, e quarantacinq; braccia, talmente diligenti nel tirar con le mani ne' suoi grembiali di corame, di ramo in ramo le oliue, che paiono tãti schiratti, che cõtinuamẽte ruotino. E ben uero, che quei rami, che nõ si posson'hauer con gli uicini, è forza batterli con le pertiche; onde sono poi colte quelle dalle gen-

ſecondo che cadono in terra. Ma confettarle uerdi ſi pigliano quando ſono proſsime al farſi nere; & con tal diligentia che non ſi ammachino in modo alcuno.

VIN. Che uia ſi tien nel condurle in perfettione.

GIO. BAT. A confetarle in poco tempo, & che reſtino belle, ben verdi, & buone, ſi pigliano raccolte non piu di tre giorni aſciute, percioche altramente patiſcono nel conciarle. Et però eſſendo una quarta colma (come ſi uendono coſi tra noi) ſi pigliano tre coppi di buona cenere ben criuellata; & mezo di calzina netta (bagnata, & nò,) & ſi pone ogni coſa in un uaſo di aqua, laquale ſia tanta, che ui poſſano mondar le oliue. Et meſcolata ben la detta cenere, e calcina, ui ſi ponghino, & ſi meſcolino ben'inſieme, sì che non ſi amacchino. Et laſciatele coſi per otto, o dieci hore, ſe ne pigliano alcune, & lauatele bene, ſi tagliano per ueder ſe la polpa ſi diſtaccha dall'oſſo; percioche diſtaccandoſi, è ſegno che ſono concie, altramente ſi laſciano quel poco piu, fin che ſi diſtaccano. Poi fatto queſto, ſi lauano fuor di quella compoſitione fin che reſtano ben monde, & ſi pongono dapoi in uaſo netto, & ui ſi fa la ſalamora; mettendoui del policiolo, o ſerpillo, o ſementi d'aneſi, ouer fuſti di fenocchio. Ma chi deſidera di conſeruar ſimili oliue, ui ſi cambia la detta ſalamora almeno ogni tre meſi, percioche altramente perderebono la bellezza, & buon ſapore.

VIN. Mi piace piu queſto modo che'l mio della calcina nuoua; vnde dubitando che'l mi nóiaſſero nel mangiarle, ſon ritornato a tagliarle, & purgarle ſolamente con l'acqua corrente.

GIO. BA. A confettar le oliue, come ui ho detto, non pure non ſono mal ſane; ma ancor ſi conciano piu facilmẽte; & aſſai piu toſto, ſenza che reſtano piu uerdi, & piu belle.

VIN. Lodate uoi il conciar le oliue ben mature, come in alcune caſe ne ho mangiate di groſſe delicate?

GIO. B. Non ſolamẽte cõmendo queſte oliue ben nere, poiche ſono piu ſane, & migliori delle altre; & maſsimamente ſe ſono ordinate con ragione; ma etiandio perche ſi cõſeruano molto tempo ſenza ponerle nell'acqua, o nella ſalamora, le quali a cõfettarne una quarta ſiano ſeccate all'ombra, doue foſſi il vento, & ui ſi pone una libra di mele, vna d'oglio, una di ſale, vn'oncia di pepe, vna di garofani, vna di aneſi, vna di ſemenza di coriãdoli ben peſtate con le dette coſe, & il ſucco di otto, o di dieci limoni, o di buoni aranci di mezo ſapore. Et come ſono bene ordinate, & meſcolate queſte coſe inſieme, ſi mettono in una olla al freſco, & durano perfette tutto l'anno.

VIN. Hauete per meglior l'oglio fatto co i piedi, che'l torchiato?

GIO.BA. Nõ è dubbio, che'l fatto co i piedi, resta sempre meglio re, piu dolce, più chiaro, & piu dilettevole per mãgiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile a farlo tutto co i piedi; sì perche nõ si potrebbe supplire a tanta copia che si raccoglie (per esser più difficile, che'l torchiato) & sì anco perche sarebbe non poco danno, stando che'l torchio rende sempre piu oglio, che non fan'i piedi. Basta che vi haurei da dire ancora cose assai intorno a questo arbore, & special mente quanto è bello da lauorare, ottimo da brusciare, & che gli ossi suoi fanno perfetta cenere; ma perche habbiamo ragionato a bastanza, è ben che ci leuiamo di quà, & che ui ritorniamo dimani per parlare di quanto vi sarà grato.

VINC. Io mi riporto a quanto ui piace.

IL FINE DELLA V. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA SESTA;

Come si possono far'Orti per vaghezza, & per vtilità.

VOLENDO M. Vincenzo Maggio ritornar'il sesto giorno a casa dell'Auogadro, pur nell'hora solita; e vedẽdo cominciare una rugiadella, dubitando di maggior acqua ascese sopra il cocchio copto di corame; onde giõtoui entrarono ꝑ la pioggia che tuttauia cresceua, ꝑ ragionare in un bel camerino a canto la sala grãde, che guarda a Leuãte, & ꝑ tutto l'Orto ornato di molte casse di cedri, di limoni, d'arãci, & d'altri bei uasi pieni di diuerse herbe fiorite, che rendeuano uaghezza mirabile. Onde hauẽdo il Maggio prima ben cõsiderato il bell'ordine di tutte quelle cose, cominciò, dicẽdo

Po-

Poscia che hieri parlassimo delle cose che conuengono a i giardini, io desidero che hoggi raggioniamo de gli horti, che si fanno per ricreatione, & de gli altri ancora, che sono di commodità, & d'vtilità.

Le lodi de gl'orti

GIO. BA. Nõ è dubbio alcuno, che fu sẽpre di grã cõtento l'hauere vn bell'Orticello, & piu ancora secõdo il potere, & volere d'ogni animo gẽtile, come chiaramẽte si veggono per tutto il mõdo nelle infinite fabriche antiche, & moderne; & non tãto nelle Città, & Castella, quãto nelle Vile; secõdo ch'hebbero già principio dal famoso Epicuro, nella grã città d'Athene, ilqual dopo i sudori de gli studi, v'andaua ogni dì per ricreare, & fortificare i lassi spiriti dell'animo suo.

Che diremo poi d'Alcinoo Re de' Feaci? ilquale hauendo piu Orti vaghissimi, & copiosi di frutti, di herbe, & di fiori, dopo i graui negotij cotidiani del suo gran Regno, vi entraua per isgombrar da se le fantasie, che lo premeuano molte fiate fin'alle uiscere del cuore. Et medesimamente possiamo dire di Mecenate, il quale haueua in Roma Orti di tanta uagheza, che spesse uolte ui andaua Ottauiano Imperatore solamente, perche si ricreaua, & compiaceua più di quelli che d'ogni altra bella, o maggior cosa.

Quanto maggiormente habbiamo da pensare di Diocletiano Imperator Romano, & di Ciro Re de' Persi, iquali con le proprie mani coltiuauano, & ordinauano i lor'Orti? dico con tanta diligentia, che faceuano stupire tutto il mondo. Ho detto questi pochi solamente (lasciando altri infiniti) per mostrarui, che sempre fu cosa molto honoreuole, & piaceuole il dilettarsi de' begli Orti.

VINC. Quanto più mi hauete allegato questi huomini cosi grandi, che si dilettarono mirabilmente de' begli Orti, tanto più mi cresce l'animo di domandarui, come si possono farsi, & quali siti sono buoni, & commodi per farli belli.

Trattato del fare gli horti belli.

GIO. B. Si come hieri ui dissi ĩ che modo si debba porre un giardino, nõ meno si debbe far d'ogni Orto; & massimamente (essendo possibile) che'l sia da Tramontana uerso l'habitatione del patrone, accioche dalle finestre si possa cõmodamente goder per modo di ꝓspettiua; & specialmẽte quãdo è fatto più tosto per allegria, che per utilità; come per adesso intendo che ne ragioniamo, & dapoi parleremo de gli altri, che si fanno per qualche beneficio. Trouato adunque il sito à ꝓposito si põga parimente l'Orto giusto ꝑ quadro; & si cinga di bel muro, o di folta siepe, laquale sia potente, di belli spini biãchi, o di uerdi sanguini, o di altre simili sorti, che siano cimate, & polite a' suoi tempi: Ilquale sia bẽ uguale, & nõ molto pẽdẽte, accioche l'acque piouane nõ portino uia le grasse, & che la terra sia buona, ben trita, & bẽ

nette

nette di pietre, & di male herbe, con darli poi a suoi tempi del letame uecchio, & assai. Ma lodo, che questo Orto sia partito in quattro parti co i uiali per mezo, & attorno, i quali siano larghi non meno di tre braccia, & salegiati di quadrelli bē cotti, cō una colla attorno, che sia a canto de' muri, e larga circa due braccia e mezo: col uiale però tra quella, e i quadri. Che a far ben polito quest' Orto, sta ben che la detta colla, & quadri siano fatti co i mureli non piu alti d'un braccio, & coperti di belle lastrete di pietra, come ue ne son molti nella nostra città.

VIN. Certamente ch'egli è bel uedere un'Orto come hauete diuisato; tuttauia mi par piu vago un'alro, che sia ordinato in varie forme, di arme, di ruote, di quadri, di triāgoli, & d'altre cose uaghe da uedere: Il quale sia anco copioso di piu herbicine saporite, di gigli, di rosette, e di uiole di diuersi colori; & nō meno ch'egli sia adornato sopra, & attorno di murelli, di bei vasi, ne i quali siano cedri, garofani, magiorana, basilicò, & altre piu sorte d'herbe bellissime e odorifere.

GIO, BA. Mi piace nō poco la forma, la bellezza, & il bell'ordine che dite; & massimamēte, quando vi sono i muri dipinti con ragione, & che tal'Orto habbia una bē fatta porticella cō la sua capelletta bē dipinta all'incōtro, che corrispōda in capo per prospettiua, nella quale si possa star'a leggere, a cantare, a sonare, a ragionare, & māgiare cō gl'amici. Ho poi veduti alcuni Orti circōdati di siepe foltissime, e cō cie talmente che cime alcune, & ramuscelli nō spōtauano in altezza, o nel corpo fuor dell'ordine: Le quali tāto piu faceuano bel uedere, quanto ch'erano o tutte di sanguini, ò di lauri, o di mirti; & oltra che haueuano i uiali intorno, & per mezo a modo di croce ben salegiati, haueuano parimente in luogo de' murelli, le siepi di lauanda, o di rosmarino, o di busso, o d'altre sorti simili, ma belliss. per nō esser piu alte d'un braccio e mezo, le quali erano concie cō tanto magistero, che nō vi era pur'vna foglia, nō che ramo, che si vedesse fuori del suo ordine, il quale le faceua parer quadre, & grosse, come se fussero tanti murelli bē quadrati. Et tanto piu erano queste cose uaghe da mirare, & da godere cō allegria mirabile, quāto che ui si uedeua esser l'albergo d'infiniti uccellini, che cōtinuamēte giorno, e notte a gara cātauano, & garrulauano gorgheggiādo piu che poteuano cō diuersissime soaui uoci. E appresso di q̄ste cose, u'erano tre pergolette in forma di capellette, ma folte di belli gelsomini o di rose o di mirti o di lauri, cioè una al l'incōtro della porticella, doue s'entraua, & l'altre una ꝑ lato, & tutte tre in capo de' uiali, che andauano ꝑ mezo, e cōgionte cō le dette siepi che chiudeuano tutto l'Orto. Che stādoui detro, pareua ꝑpriamē te che si fusse in tāte uaghe grotticelle fatte solo per filosofarui amena-

namentò con satisfatione d'ogni intelletto. Oltra che non posso mancare che non ui dica etiandio d'alcuni altri horticelli, i quali non solamente erano circondati di belle siepi; ma hauēdo i quadri senza murello, haueuano però le pergolette di rose, o di gelsamini, o di lauri, ó di mirthi, che copriuano con gran uaghezza tutt'i uiali mattonati, ch'erano in croce, & attorno; lequali passeggiandoui sotto, rendeuano mirabil uaghezza, & commodità: & ben che non fussero molto alte nè molto larghe: nondimeno per la lor bella forma, & bella uerdura, dauano gran satisfatione a coloro che le mirauano; & godeuano.

VINC. S'osasi, io direi esser piu belli gli Orti fatti con siepi, e pergolette uerdi ben'ordinate, che quegli altri co i muri, & murelli; stando che rēdono maggior'allegrezza, & amena ꝑspettiua, & che (come dite) ui si gode la dolce armonia de gli uccelletti, che ui dimorano.

Dell'orto, & peschiera, & fontana de' Cōti di Barco.

GIO. BA. Io ui potrei dir'ancora de gl'altri diuersi Orti belli, poi che ue ne sono d'altre forme pur'assai; fra i quali non posso tacer q̃llo cosi singolare de' Magnifici Cōti Martinēghi di Barco, ꝑ li ꝑgolati de' limoni, ꝑ le uie salegiate, & per li murelli forniti di pittari, & d'altri bei uasi pieni di varie gētilezze, che rēdono grā satisfattione a tutti ꝑ gli odori, che gettano; senza che è accōpagnato da piu riuoli corrēti, dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana: La quale ꝑ esser fabricata cō mirabil'arte, forse che nō ne ha un'altra simile tuta Italia.

Della fōtana de i nobili Cazzaghi.

VINC. Cōfesso ancor'io, che quell'Orto è bellissimo per piu cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quella fontana, per verità mi pare non men marauigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Botesino; & massimamente per esser'accompagnata d'alcuni orticelli vaghi, pieni di cedri, di limoni, & di aranzi bellissimi; & anco per esser sito suburbano, & circondato d'alcuni colli molto ameni.

Trattato delle herbe gētili, cominciando dalla latuca.

GIO. BAT. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni Orto, & che sono commode per conto de i sapori, & dell'insalata, comincierò a parlarui della lattuca, la qual'è pregiata per la migliore di tutte l'altre herbe da insalata, sì perche è grata al gusto, come anco perche rifresca, mollifica il corpo, fa abondar sangue buono, genera assai latte, & presta soaue sonno; & massimamente essendo mangiata per questo nel fin della cena cruda, da i sani, & cotta da gl'infermi; oltre ch'è migliore per li colerici, che per li flemmatici, & malinconici. Et ben che ue ne siano di piu sorti, però tutte uogliono terreno grasso, polueroso, netto, & leggiero, o casalino.

VINC. Sempre mi piacquero le lattuche per trouarsene in copia, & d'ogni tempo.

GIO. BA. Questo auiene, percioche si seminano d'ogni mese, fuo-

ri però nell'eccessiuo freddo, & si ripiantano, come son cresciute secondo ch'è bisogno.

Quanto sia poi dell'indiuia, dico, che per mangiarla cruda, ò cotta nell'insalata, è quasi simile alla lattuca per conto di bontà, & di rinfrescare, & massimamente quando è stata legata, & diuenuta bianca. Et oltre ch'è ottima per lambiccarla, & beuer l'acqua così pura, & ne i siròpi; è anco buona, & sana in minestra.

Della indiuia.

Parimente per mangiare nell'insalata, nõ solamente è buona l'herba detta dragone, ma è saporita talmente, che morde la lingua, & con soaue odore, & sapore, la quale è bella per esser ben verde, & di minuta foglia, & è anco delicata per condire nell'aceto: Ma per non far semenzi, si ripiantano le radici, e fanno facilmente de i germogli assai. Vero è, ch'ella non viene se non ne i terreni buoni, & al soliuo, & stà sempre verde, fuori che la foglia muore nel gran freddo. *Hà virtù di diminuir la milza, aprir le oppillationi del fegato, conforta lo stomaco, & il cuore, & induce bel colore nella faccia, & per tutto il corpo.*

Del dragone.

Parlando poi dell'herba citrona detta basicchia, & melissa in altri paesi, dico ch'ella è il fiore d'ogn'altra, per esser odorifera, saporita, & ottima nell'insalatta, & condita nell'aceto; & anco per ponerla ne i siroppi lãbiccata. E ben uero, che si mantiene se nõ nel buon'aere, e ne i terreni qualificati a lei; *La quale non solo è ottima contra la peste vsandola a qual si voglia modo, ma anco quando si dubitasse di qualche cosa venenosa mangiata, come alle volte occorre nel mangiare i funghi, o altre cose simili.*

Della citrona.

VIN. Essẽdo q̃sta gentil'herba difficile a mãtenersi ne i grã freddi, lodarei a tenerla nelle cassette, & poi a quei tempi ne i luoghi chiusi.

GIO. BA. Vi è ancora la citronella, la qual'è gentile, bella, & buona verde nell'insalata: Et benche sempre fa semenza, si può anco ripiantare facilmente. *Beuuto il succo quattro, ò cinque oncie ne i corpi grandi, & tre ne i piccioli, è rimedio mirabile a i morsi de i serpenti, de i scorpioni, de i ragni & al mangiar de i funghi.*

Della citronella.

* Non meno vi è la segrezuola detta da Dioscoride satureia, & da Plinio culina, la qual'è di odore simile al thimo, ma minore, & piu tenera. Et oltra, ch'ella è di sapore delicato, & molto odorifera per mangiare verde, e secca in diuersi cibi, è anco bella da vedere ne i pittari, & altri bei uasi. Si semina al principio di Febraro, o dapoi, secondo che i siti sono caldi, o freddi.*

Della segrezuola.

Ancora è buona nell'insalata l'herba stella, la quale oltra che fiorisce due, & tre uolte l'anno, dura anco lungo tempo in terra.

Dell'herba stella.

Non manco è buona la rucola gentile, la quale similmente fiorisce due, & tre uolte l'anno, & si mantiene per molto tempo, senza che è per-

Della rucola.

è perfetta per lambiccare, & ponerla ne i siropi. *Beuuta la decottione, è buona alle oppillationi del fegato, & alle rene.*

Dell'herba acetosa. Si può medesimamente lodare l'herba acetosa per esser buona nel l'insalata, & bella da vedere. Et oltra che fiorisce, & si mantiene a i modi detti, & è buona non meno per lambicare, & per li siropi. *Mangiandola a qual si voglia modo, è anco ottima alle febri di state, & massimamente alle pestilentiali.*

Della borragine. Per mangiare poi in minestra, nelle torte, tortelli, & altri modi, è buona, & sana l'herba borragine, & anco nell'insalata mētre è tenera: *La quale è singolare nel mangiare le foglie crude, & cotte, ma piu i fiori, poiche allegrano il cuore, purificano il sangue, confortano i spiriti uitali, et corroborano il polmone: A tale ch'ella può dire quello che si troua scritto.*

Ego sum borago, quæ gaudio semper ago.

Del petrosemolo. Appresso dico, che l'herba petrosemolo ha molte proprietà; percioche ella fa bel vedere per esser minuta, bassa, & uerde d'ogni tempo; & è perfetta nell'insalata, nel far la salsa, & cotta in piu minestre, negli uccelli, ne i pesci, & nell'altre cose. Onde tenendola cimata, dura longo tempo: ma il primo anno non ha buona semenza, & gli altri si. *Et oltra che è perfetta per lambiccare a beneficio dell'huomo, genera anco sangue acuto, di maniera ch'ella è migliore per gli flemmatici, che per li colerici, & sanguigni: Senza che mangiando le sue radici cotte con buona carne, sono perfette alle oppillationi del fegato, delle reni, & a coloro che patiscono le sabbie, & pietrelle.*

Della portulaca. Parlādo pur di queste herbe p māgiar nell'insalata al tēpo del caldo, è buona la portulaca: *la quale nō solamēte refresca il fegato, & l'ardore delle reni: ma restringe il flusso del sangue, & specialmente quello che prouien dal petto.* Vero è ch'ella si digerisce con difficoltà, & dà poco nodrimēto.

Del radicchio. Sapete poi quanto è sano il radicchio, del quale si mangiano le foglie cosi crude, come cotte, nell'insalata, cuocendo parimente le sue radici: *Onde mangiando, o beuendo la sua acqua a qual si uoglia modo, apre le oppillationi del fegato, & della milza, & conforta lo stomaco.* Et questa herba è meglio ripiantarla, che seminarla; percioche uien piu bella, & fa le radici piu grosse, che si acconciano pur nell'insalata.

VINC. Hauete uoi il radicchio, & la cicorea per una medesima herba, come generalmente tengono i nostri Speciali?

Della cicorea. GIO. BA. Quantūque la cicorea sia dissimile ne i fiori al radicchio; è però di natura una medesima cosa: eccetto ch'ella è auuta per saluatica, & egli per domestico; & ha le istesse uirtù, che ha il radicchio.

Dei porrini. Sono ancora buone herbicine i porrini con le altre herbe nell'insalata, i quali sono belli da uedere, per esser sottili di foglia, & uerdi

tutto

tutto l'anno, et anco dilettevoli quasi a tutti. Si seminano al tempo del la Primavera, quando si seminano anco le altre buone herbe.

Mi resta a parlarvi etiandio della betonica, la quale non pur'è buona per mangiar nell'insalata, & nella minestra, & ancora in altra cose; *ma è ottima similmente per sanar le ferite della testa, le ossa rotte, gli occhi, lo stomaco, il fegato, il polmone, la milza, & altre assai infirmità.*

Della betonica.

VIN. Essendo questa herba la corona di tutte l'altre, si può anco dire quel volgato prouerbio. Tu hai piu uirtò che nõ ha la betonica.

GIO.BA. Hora io ho detto maggior parte dell'herbe gẽtili, che si mãgiano per insalata, voglio nõ meno parlare dell'altre simili, che sono buone p minestra, e che abbelliscono ancora ogn'horticello. Onde cõminciãdo prima dalla mta odorifera, & saporita, dico ch'è buona la gẽtile per poner nell'altre herbe che si mangino in minestra, ne i legumi, ne i cibi frutti. & in altre cose; la quale si piãta, e nõ si semina.

Prouerbio.

Della menta.

Similmente si può dir de l'herba detta poleggiuolo, la quale per esser medesimamente odorifera, & saporita; è buona quasi in tutte le minestre, & in altre cose. *Et oltra che prouoca i mestrui, & scalda lo stomaco, & l'oglio è perfetto a i dolori colici, & della matrice.*

Del poleggiuolo.

Ragionandovi poi dell'herbe bianche, dico che sono sane, & buone in minestra, nell'insalata, & nell'altre cose, senza che fanno bel vedere per lo stare verdi sempre, & per fiorire d'ogni tempo.

Dell'herbe bianche.

Ancora sono molto buone le spinaccie per mangiare lesse, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & massimamente al tẽpo del Verno, del Carnouale, & della Quaresima insin'al Maggio. Si seminano di Agosto, & stanno belle fin che fanno la semenza, quando sono seminate al principio, ma ritardando a seminarle sino a gl'ultimi giorni, non la producono. *Le quali mangiate inanzi a gl'altri cibi, lubricano il corpo, ma nuocono allo stomaco.* Onde a farle nascer bene a quel tẽpo, bisogna seminarle dopo vespero, & coprirle cõ la stoppia, & nõ cõ la paglia, per nõ star così sospesa nell'adacquarle di sera co i secchi pian piano, almeno per tre seguenti giorni. Et chi facesse questo medesimo sopra l'altre semẽze seminate nei tẽpi caldi, nascerebbono anco sempre benissimo. Ma a cõseruar le spinaccie da i geli, conuien coprirle ben di foglie di noci, inanzi, che cadano alcune brine.

Delle spinaccie.

Nõ meno sono buone le biete in minestra, in torte, in tortelli, & in altre cose d'ogni tẽpo, ma bisogna seminarle di Quaresima, & fra l'anno, p hauerne sempre di uecchie, & di nouelle: Tenendo piu tosto delle bianche, che delle verniccie; percioche sono piu belle da vedere, & piu tenere. *Poi lubricano il ventre, prouocano lo sternuto, purgano la testa da catarri, & lauãdola cõ la liscina loro, la liberano dalle squãme della cotica.*

Delle biete.

Poi

Poi p herba odorifera, e saporita, è buona la schiária in mineſtra cō altra herba, la quale ſi ſemina di Quareſima, & d'altri tempi per hauerne tutto l'anno: Onde ſecandola al'ombra, & mettendola poi ne i uini quando bollono nelle tine, li dà perfetto odore di moſcatello, & il medeſimo fann'i fiori bollendo dentro, & lo liberano della muffa.

Della ſchiaria.

Appreſſo per herba buona ui è il cerbolo meſcolato con altr'herbe in mineſtra, ilqual ſi ſemina di quareſima, e fra l'anno p hauerne sēpre.

Del cerbolo.

Medeſimamente per herba ſana, & buona ui è la bugoloſa, la quale ſi mangia in mineſtra con altre herbe, & nell'inſalata. Et come fioriſce, è tempo di lambicarla; conciosia che l'acqua è perfetta in più coſe medicinali. Si ſemina di Quareſima, & fra l'anno a chi piace.

Della bugoloſa.

VINC. Dapoi che uoi hauete detto quaſi di tutte le noſtre herbe gentili, che ſi mangiano diuerſamente, deſidero che mi ragioniate anco di quell'altre, che ſi metono ne i bei uaſi per ornar ſimili horticelli.

GIO.BAT. A far politi tali horticelli, come dite, lodo pariméte la maggiorana, poiche è ſempre odorifera, & ben uerde; onde per eſſere ſpeſſa di ramiſcelli, & di minute foglie, non tanto ſi può conciar'a piu modi ne i uaſi belli, ma ancor'è buona da lambiccare: *& eſſendo bollita nella liſcina diſecca i catarri & le paglinole, ò ſquamme della teſta ſenza che'l ſucco tiratto per lo naſo fa ſtarnutare, & lo purga beniſſimo.*

Della magiorana.

Nō meno è gentile il baſilicò, per eſſer odorifero, e ſtar ſempre uerde, oltra che i ramicelli con foglie ſpeſſe, & minute, ſi acconciano con facilità in diuerſi uaſi belli, che fan bel uedere. Et medeſimamente ſi fa del morbido detto citronato, quando è cōcio ne i pitari, o altri uaſi.

Del baſilicò.

Parimente per poner'in ſimili uaſi è buona la mortella; percioche è odorifera, & ſtà lūgamente uerde, & anco è facile da accommodarla con piu bei modi: Onde, eſſendo lambicata, i Profumieri apprezzano molto quell'acqua.

Della mortella.

VINC. Veraméte che ciaſcuno ſi allegra molto, quando ſi uede in bell'horticello piu ſorti di uaſi poſti con ragione ſopra i quadri con ſimili herbette ben formate a figure di fontane, di torrete, di piramidi, di nauicelle, di palle, di huomini, di uccelli, & altri animali.

GIO.BA. Per bellezza naturale ui ſono le uiole cōmodate per tenerne i pittari, & altri bei uaſi, le quali ſtanuo lungo tempo uerdi, & fioriſcono per piu meſi, allegria in uero molto uaga, & maſsimamente quando ueggono piu fiori diuerſi di colore, come ue ne ſono di tāte ſorti.

Delle uiole.

Appreſſo fanno bel ueder'i garofani ne i medeſimi uaſi, sì perche ſtanno ſempre uerdi, come anco perche piu uolte l'anno producono fiori uermigli, incarnati, bianchi, & meſcolati; i quali non ſolamente ſono i piu uaghi, che tra noi ſi trouino; ma ancora ſono i piu odori-

De' garofani.

feri-

feri, & piu gentili per tener'in mano.

VINC. Poscia che hauete parlato assai di queste gentilezze, aspetto che mi ragioniate ancora dell'herbe, & frutti che si seminano, & si piantano ne gli Orti per vtilità, i quali si tengono, ò affittano, ouero si danno alla metà, come molti fanno.

DE GLI ORTI COMMVNI.

GIO. BA. Lasciandoui da parte le regole, che si osseruano nel far bē crescere, & diuenir belle tutte le herbe, et frutti per esser note a tutti, che fanno questa professione, comincíarò a ragionarui de' cauoli, ò verze (come noi diciamo) percioche ne sono in gran copia tra noi; I quali vengono in ogni luogo netto, grasso, & leggiero, & piu ne i paesi tēperati, che ne i caldi; come si vede, che nel grā caldo non tanto non sono diletteuoli da mangiare, quanto che allhora sono mal sani; ma solamente sono buoni la Primauera, ouero l'Autunno: & masimmmēte quādo sono mortificati dalle brine. Et bēche quelli che si adacquano nel grā caldo, siano bē verdi, & belli, tuttauia si vede, che d'ogni altro tēpo sono piu saporiti gli altri, che non sono mai adacquati. Et oltra che ne son di crespi, di capucciati, di uerzi fiori, & di verzi rape (de' quali se ne piātan'all'Aprile p lo verno, e all'Agosto p la Quaresima) ui si taglian'ancor'allhora le cime delle lor radici.

De' uerzi, ò cauoli.

VIN. Sempre mi piacquero i verzi a suoi tempi, & specialmente quādo sono capucciati, o stati legati all'Autunno in cima delle foglie, perche uengono di dentro in pochi giorni bianchi, & frolli: Ma è meglio a piegarli di gamba in gāba, & coprirli di terra, poiche si fan maggiormente bianchi, & delicati.

GIO. BA. Non si semimino, o piātino mai uerzi appresso le viti; atteso che le sono tanto essosi, che si ritirano da loro, come fa l'un nemico con l'altro; Senza che l'esperientia ci fa uedere, che seminando le sue semenze uecchie di tre anni, producono sempre tante rape, & non verzi. *Poi il brodo de i verzi cotti beuendol'inanzi pasto con l'oglio mollifica il ventre, & gittato via questo, & fattoli bollir in vn'altro, questo ristagna i flusi. Et oltra che'l succo loro con lo zucchar o gioua alle tosse, a gli asmatici, & a i tisici: le semenze ancora sono perfette per dar'a i fanciulli nel brodo, quando sono molestati da i vermi. Et chi si lauasse la testa nella liscina fatta con la cenere de i lor costoni, netta la tigna, & le volatiche.*

Venendo poi a' capucci terrati come palle rotonde, dico che ancor che siano in parte simili alle uerze, sono però disimili nell'esser buo-

Dei capucci.

ni per noi, fuor che di Maggio; & di Giugno; benche in Venetia sono pregiati nel verno. Ma vengono belli solamente in certi terreni particolari, & letamati piu dell'ordinario.

Delle rape.

11. Ancora sono di gran commodità le rape, che si seminano di Giugno, & di Luglio, per esser buone le sue foglie per molti mesi: Ma quãdo piu sono spogliate, tanto piu rimangono picciole quelle rape: Le quali non vengono belle in grossezza, & in abondanza, se quel terreno non è qualificato alla lor natura, & anco letamato pur'assai. Et questo frutto fu sempre grato a tutti in mineſtra, in torte, tortelli, & altre cose simili. Et oltra ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & lessato in cõposito, *prouoca l'orina, gioua alle renelle, & dà buon nodrimento, ma grosso; & benche nuoce allo stomaco per esser ventoso, pur è concesso alle volte a gli ammalati*, le sue scorze essendo secche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamente vna malедittione, che non falla in questo paese, che doue si semina questo frutto, mai non ui vien bel frumento, o altro grano, ancor che ùi sia dato quanto letame se gli possa dare. Nè bisogna dire, che non vi sia cosa pari alla melica per smagrire ogni terreno; percioche la rapa dannegia assai piu di lei. E ben uero, che lodo coloro, che seminan ne gl'Orti delle minute, & tardamente, accioche lasciandole in terra, possano mangiare al tempo del Carneuale, & de la Quaresima, perche allhora sono delicate.

Del rouaiotto.

Poi nõ lasciando i nauoni, che sono simili alle rape, eccetto che sono alquanto giali, & piu sodi; dirò le qualità del rouaiotto, detto in Venetia bisi, il quale è delicato nel mangiare, a più modi: Si piãta a mezo Febraro, & poi ogni quindici giorni, per hauerne di mese in mese di uerde, secondo che piu se ne ua piantando, & anco se ne fa seccare al Sole per mangiarlo alla Quaresima, & a gli altri tempi. *Vero è, che sempre è ventoso, & muoue i vermi a i fanciulli, per esser assai dolce.*

VINC. Sõmamente mi piace questo frutto verde in mineſtra, & cotto nell'acqua semplice, & poi concio con le tauelle ne i piatti, con l'oglio, aceto, sale, & speciarie.

Della faua brouẽtana.

GIO. BAT. Non manco è da commẽdare la faua brouenta, che si piãta ne gli Orti ben'ordinati, di Ottobre, di Nouembre, & di Decembre (pur che la terra non sia gelata) per mangiarla alla Primauera uerde, & cotta maggiormente in diuersi modi.

Poi per cosa utile è bene a seminare in copia de' pori al principio di Febraro, & ripiantarli all'Agosto, tagliandoui le cime delle foglie: percioche, si come quelle si mangiano tutto l'anno in mineſtra, & in altre cose; non meno si mangia il frutto uerde, & cotto per piu tempo. *E vero, che tutti i pori nuocono allo stomaco per esser ventosi, ma cotti nella*

se-

seconda acqua sono sani. Senza che bolliti nell'oglio, leuano la doglia delle Orecchie, & le semenze sono a piu modi ottime a i veleni.

VINC. Ancorche per molti anni io ne habbia mangiati di cotti, & di crudi: nondimeno è anco qualche tempo che io gli hò lasciati, per non esser cibo per lo mio stomaco, ma piu tosto de' contadini.

GIO. BAT. Hora che siamo entrati ne i cibi rusticani, voglio che ragioniamo dell'aglio, il quale par l'ordinario si pianta di Febraro, ma meglio è di Nouembre per venir piu grosso (se però il terreno è a proposito) e sempre per Luna nuoua, ma bisogna zapparlo quando è vecchia, & ch'egli è in tre foglie: percioche non ritorneranno cosi tosto l'herbe, come farebbono quando è buoua. Et à cõseruarlo si caua quãdo è vecchia ben maturo, e si fa stare al Sole fin ch'è secco; & poi si tiene in luogo, che non sia humido, & che nõ ui giunga il Sole; perche durarebbe poco tempo. *Et questo frutto ha molte proprietà, & specialmente contra i vermi: Et però sta bene ch'egli sia chiamato Triaca de' contadini. Si mangia cotto per le tossi vecchie, & stretture di petto, & crudo per li vermi. Et il brodo doue sono cotti i suoi costoni con le foglie fattone clisteri, & caldello sopra il ventre, libera da i dolori collici, & scaccia le ventosità.*

Dell'aglio.

VIN. Sempre mi piacque questo frutto, percioche si mangia crudo tutto, mentre sono tenerine, e morbide le foglie col sale, e nell'insalata, & anco in minestra, & altre cose: Oltra che essendo maturo, & buono cotto, pesto, & intero, secondo il costume de' paesi, & delle case.

GIO. BA. Vi son'ancora le scalogne, le quali, benche siano simili al l'aglio nell'odore, & nel sapore, & nel piãtarle: tuttauia sono in altre cose dissimili; percioche producendo vna spica d'aglio piu spiche, fa nascere sopra terra solo vn festuco cõ le foglie lunghe, & alquãto larghe: & per cõtrario si uede, che quãtunq; vna spica di scalogna produca piu spiche, nõ ꝑduce però sopra terra festuco alcuno, ma fa nascere per ogni spica vna sola foglietta minuta, & tondetta, le quali poi per esser sette, & otto, o piu notte insieme fann'un boschetto bello, che dura per piu mesi. Et queste medesime foglie son buone crude nell'insalata, & cotte anco in minestra cõ l'altre cose. *Basta che'l frutto ha le medesime virtù che ha l'aglio, ma è piu noioso allo stomaco per esser' anco piu acuto.*

Delle scalogne.

VIN. Sempre le scalogne furno grate a i contadini, onde per mantenersi sotto terra tutto l'anno, le mangiano crude e cotte d'ogni tempo.

GIO. BAT. Per frutto che sia forte, & alle vol e dolce ui sono le cipolle, le quali vogliono terreno simile, & ben'ordinato a quel dell'aglio. Et tutte le bianche, & rosse, rotonde, & piane, si seminano d'Agosto, & si ripiantano sin'alla Pasqua, & sempre rare, accioche possano diuenir piu grosse.

Delle cipolle.

VIN. Ancora che queste cipolle siano cibi di contadini, da chi le mangiano cosi saporitamente uerdi in piu modi cominciando quando mietono le biade fino alla Pasqua; nondimeno sono buone anco per li nobili dopo Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, e ne i guazzetti, come si costuma; Ma perche durano poco tempo in questo paese, si fanno brouare nell'acqua, & poi si conseruano nell'aceto tutto l'anno, per esser anco perfette ne i medesimi guazzetti. *Pestando la cippolla cruda, & ponendola cosi sopra ogni luogo del corpo scottato a qual si voglia modo, leua l'ardore, & ogni dolore.*

De' cocumeri, detti in Toscana citrimoli.

GIO.BA. Per frutto frigidissimo ui sono poi i cocumeri, i quali si mangiano nel tempo del gran caldo crudi nella insalata, & nella minestra tagliati sottili. Si piantano le semenze di Marzo, come si fanno le zucche, & meloni, & si mangiano di Gugno, di Luglio, & d'Agosto; ma uogliono terreno molle, & grosso.

VINC. Mangi pur chi vuole di questo frutto, che per me uoglio credere all'Eccellente Metthiolo, che consiglia a rifiutarlo, conciosia che'l nutrimento suo si accumula pian piano nelle uene nostre; onde putrefacendosi poi, cō ogni leggeretta occasione, genera febri crudelissime, & marauigliosamente pertinaci.

Del melone.

GIO.BAT. Stando ch'io sono del uostro parere, uoglio che parliamo del piu grato frutto che sia fra noi nel gran caldo, cioè del mellone, il quale nō solamente ricerca luoghi caldi, ma terreni ladini, o leggieri, che siano netti, & ben letamati; Si piantano le semenze di Marzo separate con la terra alta sopra, & non in luoghi ombrosi; & si letamano piu tosto con letame uecchio, che con fresco, & di pecora, o di capra, che di bestie grosse. Le quali semēze siano tenute bē nette d'ogni herba subito che son nate, insino che hanno prodotti i frutti.

VINC. Quantunque i melloni siano in bontà fallaci in questo paese; nondimeno chi ha terreno a proposito, ne semini per la utilità grande, che se ne caua; & massimamente piantando delle zatte: atteso che non fallano in dolcezza. Ben'è uero, che i meloni furono sempre mal sani, ma i medici biasimano maggiormente le Zatte. Vero è, che le scorze di questi frutti sono buone per rinfrescare, & ingrassare i caualli. Et oltra che sono ottime per confettare col mele, o col zuccharo, & per compostare, & anco per mangiarle fritte di Quaresima (essendo tagliate uerdi, sottilmente, & poi ben seccate) *Le semenze confettate pur col zucchero, sono delicate per li sani, & per gli ammalati: percioche non pur rinfrescano, & acconciano lo stomaco, ma prouocano l'orina et mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.*

Delle zucche.

GIO.BA. Per frutto di ortaglia non ve ne'è alcuno, che sia miglio

re delle zucche bianche, le quali sono sane in minestra nell'eccessiuo caldo, & nelle torte, & anco fritte nell'oglio; oltra chè i colli sono per fetti in composta, per condirli col mele, & col zucchero. Si piantano le semenze di Marzo separate al modo de' meloni, & ne i luoghi ben grassi, & ben netti, ponendole però nell'acqua, accioche non si piantino quelle che restano in cima, & le buone che andaranno a basso nasceranno benissimo. Ma meglio sarebbe a metterle nel latte per una notte, percioche si uederebbe il medesimo effetto, & sarebbono i frutti dolci. Si traspiantano come hanno tre, o quattro foglie, & si pongono doue facilmente possano ascendere in alto, perche diuengono migliori, che non fanno quando uanno per terra. Vero è, che quanto piu sono lunghe, & sottili, sono etiandio piu tenere, & piu saporite: però si piantino le semenze cauate da i colli lunghi con le punte uerso il Cielo; percioche diueniranno anco tutte lunghe. Ma bisogna spuntare tutti i suoi cespugli, come sono alquanto cresciuti, accioche gittino piu rampolli, & quelli piu quantità de frutti. Et oltra le sue buone qualità che sono note a tutti, son'anco migliori per li colerici, & asciutti, che per li flemmatici, & malenconici.

Taccia le zucche marine, per esser di uarie specie, & le turche ancora, le quali sono buone per mangiare in minestra, in torte, fritte nell'oglio al tempo del Verno, & della Quaresima; & uanno piantate al modo dell'altre dette.

VIN C. Non tanto mi piacquero sempre le zucche per le cose che hauete dette: ma etiandio perche quando sono ben mature, & secche si fanno in fiaschi per ponerui del uino, & dell'oglio, come fanno i peregrini, & i lauoratori della terra.

GIO.BA. Per frutto ancora d'ortaglia sono buoni i gniferi, o carote (come altri dicono) percioche si māgiano tutt'il uerno cotti nella insalata, e in cōposta al tēpo della Quaresima, Iquali si seminano di Maggio ī terreno bē netto, e bē letamato e poi si zappano, e si tēgono bē netti d'ogni herba che uiene, mētre che sono tenerini; e sono buoni dal'Otobre sino a Pasqua. Ma bisogna cauarli di Nouēbre, e leuarli le foglie, & dapoi cōseruarli sotto la sabbia; ꝑcioche altramēte gelarebbono.

De i gniferi, ò carote.

Parlandoui poi delle pastinache, dico che quantunque uogliano le medesime qualità de i terreni, & altre cose, che ricercano i gniferi, o carote in radici, che paiono alquanto simili di forma, tuttauia sono dissimili di colore, di sapore, & di lunghezza. Si seminano di Maggio & di Giugno solo, & in compagnia de i gniferi, & delle rape; & si mantengono un'anno, & dui in terra; onde per lo cader de i fiori, se ne trouano di uecchie, & di nouelle, che sono buone nel uerno, &

Delle pastinache.

nella Quaresima in fritelle, & fritte in altri modi. *Le quali mangiando le prouocano la orina, e i menstrui, & le foglie trite, & peste sopra le piaghe, che vengono nelle gambe a i contadini, sono perfettissime a quel male.*

VINC. Per esser questo frutto piu tosto cibo per contadini, che per nobili, mai non ne tenni conto.

De i ramolacci. GIO. BA. Ancora sono buoni i ramolacci, i quali si seminano d'Aprile, & si mangiano a mezo Giugno, & massime da coloro, che taglia no le biade; Ma perche fanno tosto semenza, si seminano un'altra uol ta al fin di Luglio, per mangiarli al Setembre fin dopo Pasqua. Cauandoli però inanzi il gelo, & sotterrandoli nel sabbione senza foglie. *Et questo frutto mangiato innanzi pasto, prouoca l'orina, lubrica il corpo, & eccita l'appetito.*

De i rauanelli. Medesimamente seminando i rauanelli all'Aprile, sono buoni a mezo Giugno: ma perche fanno altresi tosto semenza, & può seminar di Luglio, & conciandoli poi nella sabbia, si mantengono buoni fin dopo Pasqua. *Essendo cotti questi a modo delle rape, liberano l'huomo dal l'orinare con brusore, & fanno vscire le pietrelle dalle reni, & vessica.*

V I N C. Parimente queste dui sorti sono buone per li metitori al tempo loro, ma non già per lo mio stomaco.

Del fenocchio. GIO. BAT. Perche habbiamo detto assai di questi cibi rusticani, è bene, che parliamo etiandio d'alcuni altri gentili; fra i quali comin ciarò dal fenocchio, frutto in uero d'ogni Orto, il quale si semina di Febraro nel terren leggiero, o casalino, & con semenze non piu d'un anno. Che ponendolo per una notte nel latte, o nell'acqua melata, riesce tanto piu dolce; ma bisogna tenerlo ben netto finche sarà fatto grande: altrimenti restarebbe affocato da quelle cattiue herbe. *Mangiato il frutto a qual si voglia modo, scaccia la vantosità, & fa abbondare il latte, & il medesimo effetto fa la sua poluere.*

VI N C. Fu sempre questo gentilissimo frutto ottimo per mangiar lo uerde al principio d'Agosto, & per condire anco i festuci tenerissimi, & i ramuscelli carichi di grani con l'aceto, & sale, ne i uasi di terra per mangiarli d'ogni tempo, & massime nel gran caldo.

Dell'herba buona. G I O. B A T. Per herba sana, & commoda nonui è che inanzi la herba buona, detta da altri herba santa: Et però non è marauiglia se tutti ne uogliamo ne gli Orti nostri. Et benche il frutto si può seminare, nondimeno per produr ogni gamba piu figliuoli, se ne pigliano, & si piantano in ogn'altro luogo, & fanno facilmente frutto, il quale oltra, ch'è buono crudo in diuersi effetti, si mangia anco secco intiero, & pesto in cose assai, senza che sono buone le foglie, mentre che sono tenerine nell'insalata, nella minestra, & nelle torte, e tortelli.

telli. Si pianta di Febraro, o di Marzo, ma rara; percioche stà lungo tempo in terra, & produce d'anno in anno piu figliuoli; onde come e troppo spessa, si riuolgono le radici l'una contra l'altra, & si guastano. Et però è bene a mouere le gambe, e sue radici ogni tre, o quatro anni, & ripiantarle in altri luoghi. *Poi seccata innanzi all'ombra, essendo ben pestata, e perfetta à piu infermità: Oltra che beuendo il succo a digiuno con vn poco d'aceto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, & senza aceto ammaza i vermi, gittandolo nelle orechi è mitiga il dolor suo.*

VIN. Per piu causa ho sempre amato questa benedetta herba; della quale me ne seruo in poluere, ponendola d'Aprile ne i miei drappi atteso che li dà buon'odore, & li conserua per quell'anno dalle tarme.

GIO.BAT. Medesimamente in questi Orti grandi, ui debbono seminare, & piantare lattuche, spinazze, biete, & altre herbe gentili, c'habbiamo detto: & queste altre ancora, cominciando dalla ruta, laquale si semina la Primauera, & si mantiene uerde un'anno & dui. *Et benche ella sia amara, nondimeno molti la mangiano di Maggio per medicina, mangiando solamente i cuori teneri col pane, & sale: Oltra che e perfetta nel far de l'oglio, che gioua a i dolori de' fianchi, & delle orecchie.*

Della ruta.

VINC. Nõ solamente questa herba è ottima anco contra i ueleni; onde la mangiano le donnole, quando sono per combattere con le serpi, ma se ne seruono gli Essorcisti contra i mali spiriti.

GIO.BA. Non manco si debbe tenere dell'assentio, ilquale si semina di Febraro, & di Marzo ne i terreni cõmodo a lui, ma si possono piantare ancor'i suoi germogli barbati, & ramicelli primamente ritorti. *Et ancora che quest'herba sia piu amara di tutte le altre, tuttauia, beuendo la sua decottione, libera gl'hidropici: & l'oglio, & succo suo ammaza i vermi, che vengono nelle orecchie.*

Dell'assentio.

VIN. *Lodo ancor'io quest'assentio poi che i ramuscelli, & foglie verdi sono perfetti ad ogni percossa del corpo humano. Et oltre ch'è ottimo secco, et uerde al mal di stomaco, se ne fa anche oglio, e succo per medicar più infermità.*

GIO.BA. *Parimente lodo l'apio, percioche seminandolo nella Primauera, è perfetto alle maccature, & liuidezze delle percosse, senza che l'oglio suo è ottimo a piu infirmita, & specialmente alle scarantie, che vengono nella gola, vngendola però spesse volte.*

Dell'apio

Appresto per herba sana è buon l'aneto, ilquale si semina la primauera. *Et oltra che l'oglio suo è perfetto a varie infermità, molti mangiano le foglie in minestra con altre herbe insieme.*

Dell'aneto.

VINC. *Dioscoride dice, che beuuta la decottione delle frondi secche, et del seme suo, alla donna ritorna il latte, risolue la ventosità, leua i dolori del corpo, ferma i vomiti, prouoca l'orina, & allegerisce il singiozzo.*

GIO.BA. Io vi potrei dir'ancora dell'herba detta marrobio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca, hissopo, & altre simil, che sono più tosto medicinali, che buone da mangiare; ma perche quelle di che habbiamo ragionato bastano, è bene che parliamo d'alcune altre poche, & poi faremo fine.

Della salvia. Diremo adunq; della saluia, laquale, per esser di commodità, & di sanità si uede anco che ve n'è in copia in tutti gli Orti. Questa benedetta herba uien più facilmente bella ne i luoghi aprichi, & caldi che ne gli ombrosi & humidi. Et pur ch'ella nō sia posta ne i terreni aspri, cretosi, gessosi, o paludosi (benche fussero poi magri, o sassosi) vien florida, & sempre vi si mantiene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, & tenuta netta di tutte le foglie, o ramicelli guasti, & che si può seminare di Marzo, & d'Aprile, nondimeno è meglio a piantar i germogli con radici, & ancor i ramucelli, & cime (essendo prima ritorti) al tempo detto, o all'Ottobre. Per rimouerla si ritaglia al Febraro ugualmente alla terra, & uien più bella, & piu tenera, & più folta in poco tempo. Et questa gentile herba è perfetta con le carni, uccelli, & pesci che si arrostiscono in più modi, & nelle cose che si mangiano in minestra; senza ch'è ottima fritta nell'oglio (essendo tenera) e condita col zuchero, & nelle diuerse composte, *& anco per esser cosa sana molti la pongono abondantemente nel pane che mangiano, & nel vino che beuono, per rimediar'a i catari, & altre humidità. Et fatta in conserua di fiori, & fogli; è molto buona allo stomaco, & alla testa: Il che essendo cotta nel vino (lauandosi la bocca) monda i denti, e le gengiue, & fa buon fiato, & lauando gli occhi con l'acqua lambicata, chiarificata la vista.*

VIN. *Fra le buone sue proprietà dice il Matthiolo, che beuendo la donna vn bicchier del suo succo con vn poco di sale, dopo ch'ella sarà stata quattro dì separata dall'huomo, congiungendosi poi con lui subito s'ingrauiderà: Et per essempio dice che gli Egitij dopo vna gran pestilentia, ordinarono che le donne beuessero di questo succo accioche generassero assai figliuoli.*

Del rosmarino. GIO.BA. Parlādoui similmēte del rosmarino, dico che oltra il bel veder, ch'egli fa ne gli Orti ꝑ esser sēpre verde è saporito ꝑ mãgiarlo ne i medesimi modi che si fa la saluia, è anco sano ꝑ molte infirmità. Si piãta ne i luoghi caldi, & almē soliui che nō siano percossi dalla Tramontana; percioche nō può patir gran freddo. Et però si debbe piãtar di Marzo a mezodì, & a cãto a qualche muro, & nel terreno grasso; & sia cō radici, o con rametti nouelli ritorti, perche facilmēte prēderà.

VIN. *Fra le molte sue buone qualità, l'acqua sua conforta tutti i membri dell'huomo, & cocendo le foglie in vino bianco, & lauandosene la testa, induri sce la cotica, conforta il ceruello, & ritiene i capelli che fussero per cadere:*

Oltra

Oltra che i fiori fatti in conserua, confortano il cuore, & sono buoni a gli huomini malanconici.

GIO.B. Per frutto sano, & delicato, lodo gl'asparagi belli, e teneri, i quali vēgono grossi nel terren soliuo, o ladino, o casalino, ouero spōgoso, qn̄ siano tenuti ben grassi, e ben netti. Si seminano di Febraro, o di Marzo p Luna nuoua; ma per meglio è piātar le radici, percioche si fruiscono piu tosto, che le semenze; stando che bisogna ripiantarle il secondo, o terzo anno. Ma perche quāto piu sono poste le radici al basso, pducono tāto maggior copia d'occhi, e uengono piu grossi gl'asparagi, però, si caua in altezza vn braccio tutta la terra di colla in colla, e si pone tra l'vna, e l'altra in manco spatio, & in altezza piu che si puote. Coprēdo prima il fondo di corni d'animali, i quali coperti di terra perfetta per tre, o quattro dita, e posti poi sopra gl'asparagi, giouaranno molto a le radici nel tenerle morbide, & nello scaricarle da l'acqua piouana; le quali siano poste in piano, & in tal modo, che'l corpo d'vna gāba sia lōtano dall'altra almen'vn piede di nuoue oncie, percioche quanto più sono le gābe grandi, tanto maggiore spatio ui vuole tra l'una e l'altra; altramēte, essendo spesse, in poco tēpo suffocarebbono se medesime, e pdurebbono il frutto picciolo. Le quali siano poi coperte cō la terza parte della medesima terra cauata, ma criuellata nel gittarla sopra, e nō piu; accioche'l Sole possa maggiormente trafiggere, & tirar gl'asparagi a se: Non facēdoui dapoi altro che tenerli ben netti d'ogni herba, & all'Ottobre caricarli di letame bē marcio, o piu tosto di segatura di corni, e sopra delle guscie d'vue in quātità. Trahendoui addosso al seguente Febraro vn'altra terza parte del la medesima terra, e criuellata, laquale sia netta di pietre, e caricata similmente all'Ottobre benissimo al modo detto; & poi all'altro Febraro gittarli adosso tutta quell'altra, che ui si trouerà cauata, laquale nō solamente sia criuellata (come ho detto) con criuello di filo di rame, o di ferro, percioche restarà ben netta, & ben sospesa; ma ancora, che gli asparagi sputino di sopra con piu facilità. Non tagliandoli piu tosto del terzo anno, nè anco com'è passato Maggio, cōciosiache quāto piu si tagliano, tāto maggiormēte s'indeboliscono. Auertēdo a tagliarli bē sotto terra; pche tagliādoli di sopra, q̄i costoni nel crescere, frustano le radici sēza vtilità alcuna. Tenēdoli poi caricati sēpre di buone grasse all'Ottobre, e nettati al Febraro d'ogni letame grosso, di pietre, e d'altre herbe che vi fussero; zappādoli nō meno: ma nō piu basso di quattro dita, accioche spuntino piu facilmente fuor della terra.

De gli asparagi.

VIN. Si come mi son piaciute queste regole, vorrei anco saper se si può dar'a gli asparagi altre sorte di buone grasse.

GIO.

GIO. BA. Oltra a quelle che ho detto, è buon'anco lo ſterco pur di cauallo, di pecora, di colombi, & di polli, ma marci de piu meſi; ma meglio è la graſſa che ſi caua dalle cloache, & la poluere che cade dalle grati quando ſi batteno le lane.

VIN. Credete uoi che ſia ben'a cauar, & ripiantar le radici de gli aſparagi ogni otto, o dieci anni, come fann'alcuni, penſando che producano piu groſſo, & miglior frutto?

GIO. BA. Mai non ſi dourebbono mouer dal ſuo luogo; ma quando ſono troppo ſpeſsi, ſi ſcoprano le radici al principio di Ottobre, e ſi leuino tutte le ſuperflue, & ſi ripiantino altroue. Che facendo ben queſto ogni tre, o quattro anni, non tanto ſi cauaranno tutte l'ingarbogliate, & fracide; ma ſi netteranno quelle che reſteranno, lequali ſi potran coprir di gamba in gamba con vn capelletto di letame ben marcio meſcolato con altra tanta terra criuellata, criuellando ſimilmente la reſtante, & ritornarla di mano in mano ſopra, com'era di prima. Et queſta è la uera uia per far che le radici produchino gli aſparagi groſsi, ſenza ſterparle & ripiantarle un'altra volta, come fanno molti fuori di propoſito; errore in uero notabile, & maſimamente quando alcuni le portono; percioche non ſi dourebbe mai ſpezzar ſimili gambe, ma ſi dourebbe uſar ſempre ogni diligentia per piantarne delle piu ſpeſſe d'occhi, & che ne haueſſe in quantità. *Eſſendo gli aſparagi delicati, & ſani a tutti: & maſſimamente quando ſono groſſi, teneri, dolci, e non troppo cotti mangiandoli innanzi paſto, rendono il guſto a gli ammalati, giouano al mal di pietra, al dolore dello ſtomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, & buon'odore a tutto il corpo.*

VIN. Per eſſermi piaciuti queſti ricordi, ui prego parimente che mi diciate con quai modi ſi può far uenir gl'artichiocchi groſsi?

De gl'artichiocchi ouer carcioffi.

GIO. B. Chi vuol hauerli belli, biſogna anco hauerni la ſemēza de' piu groſsi che ſia poſsibile, e piantarle di Marzo ꝑ Luna nuoua in terreno buono ben graſſo, e bē netto. Ponēdo quei grani in cinque, o ſei buchi in vn circolo d'vn pan cōmune, accioche facciano un bel ceſpuglio, & poi metterne ſimilmēte altretanti lontani da quelli almeno vn braccio e mezo, ꝑ far che quei ceſpugli nō s'impediſcano. E bē vero, ch'è meglio a piantar'i germogli, ò parte delle gābe, che le ſemēze; ꝑcioche fan piu toſto frutto: Senza che piantandone di meſe in meſe, cominciando al Marzo fin'al Nouembre, ſe ne raccoglie anco da piu ſtagioni il primo anno, & poi gl'altri ſecondo il ſolito, & piu, & meno ſecondo che ſono piu morbidi, o magri; & in ſito aprico, ouero humido, o terreno duro, o d'altra ſorte, che nō ſia a ꝓpoſito. Auertēdo a piantarne ſempre de' piu belli, & che facciano aſſai frutti; come

ve ne

ve ne ſono de diuerſe forme in groſſezza, in lunghezza, in tondezza, di piu colori, & di piu ſaporiti, & che han le ſpine, & nò.

VIN. Quantunque gli artichiocchi ſiano inferiori di bontà, & di ſanità a gli aſparagi, & che non durino ſi lungo tempo in terra, & maſſime perche facilmente ſono roduti da i topi, nondimeno, oltra che ordinariamente ſono grati a tutti, ſi rimettono etiandio con piu facilità, & producono piu toſto i loro frutti.

GIO. BA. Non ſolo generalmente piacciono a tutti quando ſono freſchi, & teneri, ma ui ſon'alcuni che li mangiano crudi, & ſpiccati, teneriſsimi la mattina col pane, & ſale; & per cibo molto delicato. Et però fallano coloro che li mangiano troppo maturi, per eſſer ſempre inſipidi, ma piu quegli altri che han qualificati, che non ne tengono; poiche ſono di tanta vtilità, come ogn'anno ſi vede con l'eſſer venduti coſi bene in queſto paeſe.

VIN. Hauete uoi ſecreti alcuni per conſeruarli da quei topi, che li rodono in diuerſi ſiti?

GIO. BA. Secreto certo non vi ſaprei dire; tuttauia ho veduto alcuni, che intorniano i ceſpugli di baſtoncelli verdi di ſambuco; ficcādoli in tetra nō men d'un palmo, & facendoli auanzare altro tanto di ſopra, lontani l'uno da l'altro non piu di quattro dita, dicēdo che queſti animaletti non entrano ſotto terra, ne ſopra a quei ceſpugli, per l'odore, che abboriſcono di quel legno mentre è uerde, ma biſogna cambiarli come ſi ſeccano. Altri fanno un ſtecato ſpeſsiſsimo intorno ad ogni ceſpuglio, de i piu acuti ſpini ſecchi che ſi trouino, tagliādoli non piu lunghi d'un dito, & ponendoli ſotto terra non men d'vn palmo, & poi di mano in mano ſi che arriuano in cima; percioche, come queſti topi ſi preſentano, & ſi pungono, ſubito ſi ritirano.* Et medeſimamente per pungerli, ſono perfetti i rizzi di caſtagna ponendoli però al modo detto, & ui durano non meno di dui anni.* Ancora alcuni altri per cacciarli, gittano per ogni ceſpuglio due, o tre ſecchie d'acqua l'una dietro all'altra quādo ſi accorgono che ui ſono, perche ſaltano fuori ſubito, & gli amazzano. Parimēte ui ſono de gl'altri, che pongono delle noci, o caſtagne toſsicate doue praticano tali animaletti: coprendole però con alquanto di terra, accioche qualche perſona non ſi auelenaſſe; ficcandole ne i bucchi dou'entrano, & eſcono; percioche rodendola, ſubito s'attoſsicano. Ma meglio è a pigliar della faua cotta nell'acqua ben toſsicata, & por quei grani ne i medeſimi buchi, perche ſentendo facilmente quell'odore, la mangiano beniſsimo.

VIN. Io aſpettaua che mi diceſte anco d'alcuni c'hān'ammaeſtrato i ſuoi gatti a ſtarui di notte, e com'eſcono i topi, ſubito gl'amazzano.

GIO.

GIO.BA. Si come è difficile il ricordarsi ogni cosa, cõfesso anco, che mi scordaua a dirui come si possono saluar gli articchiocchi, che non gelino, & che appresso facciano i frutti piu per tempo. I quali prima si letamano benissimo all'Ottobre cõ letame a proposito, e mescolato col terreno, che ui è attorno, si ricazano di cespuglio i cespuglio con quel medesimo nõ men'alto d'vn palmo, & si riuolgono dapoi tutte le cime all'ingiù, e ligatole insieme con uno stropellino, si coprono con gaia di lino; di maniera che non solamẽte non possono gelare, ma
* ancora per questi rimedi si ueggono i frutti ꝓdutti in molti cespugli quando si slegano alla Primauera.* Auuertendo però a tagliare prima i tronchi due dita sotto terra, come piu tosto sono leuati i frutti; per cioche ributtaranno i germogli molto belli, per far'i frutti l'anno seguẽte; oltra che alcuni ne produrranno al Settẽbre: & inanzi che si rincalcino all'Ottobre, siano leuate tutte le gambe nuoue, & lasciarui se
* non il proprio tronco poiche venirà piu bello, & fruttarà meglio.*

VINC. Desidero, che mi diciate dell'altre cose, secondo che ui pare, & piace.

Delle maiole, o fragole.

GIO.BA. E bene, che ragioniamo delle maiole, o fraghe, per esser frutto gentile, e delicato, il quale uien ne i colli, & a i piedi de i mõti, & piu negli opachi luochi, che ne gli aprichi. Questa herba non si semina, ma si trãspianta al Febraro, o al Marzo per ripiantarla all'hora, la quale produce certi filetti sottili, che serpono per terra; come sono lunghi circa un palmo, ficcano talmente la cima dentro, che producono tutti a un tẽpo altre radici, & foglie, che fan bel uedere per star lungo tempo uerdi, & vgualmente basse. Non è poi bella cosa da mirare, qñ nel medesimo anno all'Aprile, & Maggio si ueggono i suoi frutti sotto alle foglie, che paiono tanti fini coralli attaccati? Et però ogni spirito gentile ne dourebbe hauer in copia ne i giardini, & orti a cãto le siepi, o sopra le ripe, com'ho io in quella si lunga della peschiera.

VIN. Non è dubbio, che queste maiole furono sempre grate; si per che uengono inanzi gli altri frutti; come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di donne, & d'altri genti; & massimamente quando si mangiano ne i conuiti ben'inzuccharati co i zucchari, come se fusse canti bisi, o crespini cotti.

GIO.BAT. *Inanzi che parliamo de i crespini, che mi hauete ricordato; dico che beuendo il brodo delle radici, o foglie di queste moiole, doue sono cotte restagna il sangue, che sputano coloro, che sono caduti da alto.*

De' crespini.

Ma parlandoui de' crespini; dico che quantunque siano alquanto garbi, sono però grati per uenir cosi per tempo, atteso che si mangiano crudi, & anco cotti in minestra, come hauete detto.

VINC.

VINC. Auenga che si dica, che i crespini siano cibo di donne grauide, nondimeno commẽndo coloro, che ne hanno di belle siepi, che compartano i uiali de gli Orti.

GIO. BA. Perche il Sole ci mostra essendo giunto all'hora di uespro, c'habbiamo assai ragionato, voglio che parliamo solamente de i gigli, & delle rose, & della lauanda, la quale non tanto è buona per fare siepi basse, & uaghe, & che stanno sempre uerdi, quanto che è molto odorifera, & ottima per metter secca fra i drappi; conciosiache li dà buon'odore, & li conserua dalle tarme. *Et ungendo la cima della testa con l'oglio suo disecca i catarri & conforta il ceruello: Et non meno ungendo la nuca, è perfetto a i paralitici, & spasmatici.* Et oltra che questa herba si pianta alla Primauera, fu sempre pregiata da molti, & specialmente da i poueri frati Giesuati, i quali per hauerne in copia, uendono l'acque lambiccate (per esser odorifere) a gli eccellenti Profumieri per qualche somma di danari.

Della lauanda.

Quãto poi alle rose, voi sapete che ne sono di piu sorti fra noi; cioè di rose saluatiche, zebedee, damaschine, e scarlatine, & che delle bianche, oltra le saluatiche, vi sono le communi, le moschete, & quelle di cinque foglie, le quali bianche non sono atte per far buon zuccharo rosato, nè acqua buona, e mãco p ponere in cose diletteuoli, nè medicinali; ma solamente sono buone p metterle secche fra i panni d'ogni sorte, & specialmẽte in quei di lino p la suauità di quel buon'odore.

Delle Rose.

Parlando adunque di queste bianche, ma non delle saluatiche, dico che la prima sorte è quella delle communi, che uengono spesse di foglie, basse di gamba, & che sono di buon'odore, le quali fanno buone siepi, & comparono alla fin d'Aprile.

La seconda è quell'altra, che solamente produce cinque foglie, le quali sono di gentil'odore, & se ne troua sempre, cominciãdo al principio di Maggio fin tutto Ottobre, & che sono prodotte da un sol troncone, il qual si fa in poco tempo grosso, & lungo con rami assai, che si conciano a diuersi modi, per starui sotto all'ombra, quando sono diuenuti grandi.

Poi la terza sorte è quella, che produce le moschette, le quali sono belle da uedere per esser piccole, & spesse di foglie, & di gentil'odore, & che uengono anco d'ogni tempo ne i detti mesi; oltra che fanno l'istesso troncone, che si può commodar con bell'arte al modo detto.

Venendo poi alle rosse, dico, che le zebedee non si vsano nel far zuccharo rosato; percioche non uenirebbe uiuace di colore; ma solo perfette per far siropi solutiui, dell'acqua rosa, dell'oglio rosato, dell'aceto rosato, & per molte altre cose buone. Et le damaschine sono

per fare le dette cose, & anco de zuccharo rosato.

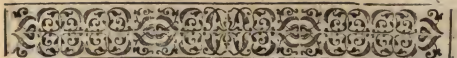
Ma parlando delle scarlatine di cinque foglie, dico per esser viuaci di colore, sono etiandio le migliori per far tutte quelle cose, che sì possono far con tutte l'altre, & che'l suo zuccharo rosato auanza ogn'altro in bontà, & in bel colore.

VIN. Ancor che mi siano piaciute le rosette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia solamente delle damaschine, & scarlatine, per esser anco queste tra tutte l'altre le piu vtili.

De i gigli.

GIO. BAT. Poi stanno bene i gigli ne gli Orti, conciosiache sono belli da vedere, & buoni per far dell'oglio, & dell'acqua lambiccata, per valersene in piu cose secondo le lor uirtù, che sono pur'assai. Si piantano le sue cipollete (cioè le spiche separate) nel mese di Febraro in buon terreno, accioche nascano, & producano al tempo i suoi fiori. *Plinio dice che le cipolle col uino sanano i morsi de i serpenti & il uelenno de' funghi: & questo basta per adesso.* Ma se ritornarete dimane, vi ragionarò di tutto quello che mi chiuderete.

VIN. Et io spero, che non mancherò di venire, & però leuiamoci, & andiamo doue uoi volete, che tanto mi sarà grato.

IL FINE DELLA VI. GIORNATA.

DELL'

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA SETTIMA;

Intorno al gouernare i Cedri, i Limoni, & gli Aranci.

RITORNATO il settimo giorno M. Vincenzo Maggio nell'hora solita da M. Gioan Battista Auogadro, & ritrouatolo, che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue, che tuttauia facceua tremolare i rami de gl'arbori del giardino, i diuersi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, limoni, & gli aranzi con l'herbe del vago Orto; dopo che si hebbero salutati l'vn l'altro secondo il solito, & si furono poi assisi a quel dolce fresco, il Maggio mirando fissamente la bellezza di quelle tante piante nelle casse cariche di frutti, si risolse d'entrare al ragionamento, così dicendo.

Poscia che questi dui giorni habbiamo detto assai de i giardini, & de gli Orti, mi pare che consequentemente parliamo de i cedri, de i limoni, & de gli aranci; poiche hauendone voi buona copia di gran bellezza, ho da credere anco, che me ne ragionarete a sufficientia.

GIO. BA. Non aspettate già da me, che io ui dica de gli infiniti arbori, che vengono nelle Riuiere di Genoua, di Napoli, & d'altri paesi prossimi al Mar Leone. I quali dalla natura sono di cõtinuo fauoriti, come quelli, che producono abondãtissimi frutti diuersi, senza alcuna cõtrrietà di nebbia, di tẽpeste, di freddi, e d'altri mali tẽpi. Ma ben ui narrerò de gl'arbori, e de i frutti, che vengono solamẽte in questo paese. Et quãtunque noi Bresciani siamo priui di così felici aeri, che hanno quelle prouincie, nientedimeno ci debbiamo contentare della liberalità della Natura, la quale ci ha donato nella nostra Riuiera Salodia-

Lodi della Riuiera Salodiana.

lodiana siti marauigliosi: I quali, perche sono a canto quel gran Lago Benaco, (che contende di terribilità col Mare) fanno veder'al mondo; che vi è (se tanto si può dire) il ritratto del Paradiso delle delitie.

VIN. Quante specie di tali frutti si ritrouano in questo paese.

Del piantar i detti arbori eccetto gl' aranci, che uãno seminati.

GIO. BA. Credo che conosciate Robino da Maderno, che è il piu famoso d'ogni altro giardinero di questa così honorata professione. Il quale venendo ogni anno di Marzo ad acconciare i miei arbori in quella eccellentia che vedete; dice che ui sono cinque sorti di questi frutti; cioè cedri, limoni, aranci, pomi d'Adamo, & limonee. Et che essendo conosciuti i cedri, i limoni, gli aranci, & in parte gli Adami, non però sono conosciuti così bene le limonee, che sono vna specie di mezo fra il detto pomo, & il limone.

VIN. Nascono tutti ad vn modo solo, o pure ui è fra loro differentia nel nascere, o nel piantarli, ouero seminarli.

GIO. BA. Non v'è dubbio, che tutti si possono seminare, & che anco nascono al tẽpo loro; ma però non vengono tutti egualmente; percioche, seminãdo i cedri, i limoni, gli Adami, & le limonee tardano assai inãzi che facciano frutto alcuno; ma piantãdoli in bastoncelli ben lisci di scorza, e tagliati di fresco, nõ piu lunghi d'vn palmo, e raschiatoui una parte della scorza per tre, o quattro dita, che prima va ficcata in terra, uengono presto belli: Ma che nõ patiscano gran caldo, nè gran freddo, atteso che l'vno & l'altro sono sempre nemici mortali. Ne si deue parimẽte mancare di piantarli lontani l'vn dall'altro vn palmo senza piu, accioche cõmodamente si possano zappare, come spesse volte vanno zappati, e di fare che nõ auanzino sopra terra piu di due, o di tre cime di dita. Vero è, che vẽgono anco piu facilmẽte belli progginando, o (come diciamo noi) prouanãdo i rami, per l'humore abondante che riceuono dal tronco, fin che hanno ben fatto le radici. Ma però gli aranci non vengono mai belli per queste uie, poi che sono duri di legno, e difficili a far radici; onde questi soli vanno seminati in buon terreno, ancorche stanno piu anni inanzi che facciano frutto; e chi vuole, che ne facciano in poco tẽpo, nõ v'è altra uia che incalmarli sopra i pomi Adami. Percioche q̃sti arbori sono talmente frequẽtati già cinque anni, o poco piu nell'incalmarli de' cedri, de' limoni, e degli aranci, che non si può narrare la utilità grande, che rẽdono quelle calme intorno alla quantità, alla bontà, alla bellezza, alla grossezza, & nel produrre i frutti piu tosto assai, che nõ fanno i cedri, & limoni q̃ñ sono inestati sopra gli aranci; come già lungo tẽpo è stato usitato, & anco in parte si fa; ma però si frequẽta molto piu l'incalmare sopra gli Adami, poiche riceuono maggiormente i cedri, i limoni, gli aranci,

&an-

& anco le limonee, che nõ fanno quãdo son'incalmati in se medesmi i detti arbori. Et pò nõ è merauiglia se ogn'hora piu gl'eccellẽti giardineri usan'ogni loro diligẽtia nel piãtare quãti ramicelli possono cauare da i detti adami. Et ueramente soleuano essere in poca riputatione questi arbori, poiche fanno sempre frutti, che nõ son buoni da mãgiare crudi, nè da cõfettare, ma solamẽte da lauar le mani, o da tenerli in uista per la bellezza, e grossezza che si troua in essi. Ma per esser loro arbori di tanto aiuto a gli eccellenti giardineri, nõ v'è nessuno, che voglia far'vn giardino in Riuiera, che primamẽte nõ ne piãti gran copia, perche in pochi anni leua tutti i buoni frutti col mezo di questi.

VIN. Vorrei sapere a che modo s'incalmano i cedri, i limoni, le limonee, gli aranci, & quello che si osserua nel mutar'una specie nell'altra, & quali riescono di maggior utilità.

Dell'inestar'i detti arbori.

GIO. BA. Robino mio maestro, piu uolte mi ha detto, che uolẽdo io piantare, o seminare questi arbori, sempre sciegliessi delle miglior sorti, che potessi hauere, piu tosto, che pigliarne delle poco buone, p inestarle poi delle pfette. Et però io lodo l'inestare un miglior cedro sopra un'altro arbore di qlla specie; percioche ue ne son di quelli, che sono p l'ordinario piu belli di coste rileuate, e piu grossi, piu lũghi, e anco piu delicati al sapore, & all'odore. Et oltra che vi sono alcuni, che inestano i cedri sopra gl'arbori de' limoni, pensando che uẽgano piu grãdi, e di piu grossa scorza, o polpa; nõdimeno gli eccellenti giardineri inseriscono piu tosto i limoni sopra i cedri; pcioche uẽgon piu belli assai, hauẽdo l'arbore del cedro piu humore, che nõ qllo del limone. Chiamansi poi qsti frutti limoni cedronati, i quali son'anco stimati p piu stomacali, che nõ son gli altri naturali, che sempre son di qualità frigida. Senza che, p maggior'utilità, inestano ancor'i cedri, & i limoni (come ho detto) sopra gl'aranci: si pche fruttano in maggior copia, che nõ fanno ne' loro naturali tronchi: & sì ancora pche nõ temono molto il freddo, per participar della natura dell'arancio il quale p esser di legno duro, & di poca midola; sta saldo al gelo nella Riuiera nostra, benche egli da ogni tẽpo stia allo scoperto. Et però meritamẽte è da lodare molto il Reuerendo Arciprete Setti di Maderno, il quale fra i suoi giardini cosi belli, ne ha vno di arãci grandi, singolari, che mai nõ copre, doue ui ha incalmato vn sol ramo di limone sotto a i piu bassi d'ogni arancio, che stà saldo al freddo, & nõ falla ogn'anno a fare i suoi limoni belli, che diuisano molto bene co i pomi arãci. Et ben che ue ne sian di dolci, di garbi, & di mezo sapore in grandissima copia; nõ son però di quella bõtà, che sono i Genouesi, e quelli de gli altri luoghi maritimi d'Italia. Et quest'è p li siti dotati di felice aere, &

per lasciarli ben maturare auanti che siano spiccati, nondimeno ci sono grati molto; si perche producono (come ho detto) grãdissimo numero di frutti sempre; e si anco pche fanno molto belli arbori, & che non temono cosi i freddi, come fanno sempre i cedri, e i limoni. Et ancor che poche volte s'inestino gli aranci, nondimeno sta ben'il mutare vna sorte poco buona in un'altra migliore, ouero assai piu bella. Ma perche l'arancio di mezo sapore è piu vsato nel mãgiar tra noi, & nel seruirsi del succo in molti cibi, e altre cose assai; però son'anco molto piu vsitati nel piantar questi, che non sono i dolci, & manco i garbi.

Appresso, perche l'arancio, & il pomo d'Adamo fanno sempre i fiori ben pieni, il cedro ne produce molti che sono uani, & il limone assai, che sono di valore; però è cosa buona, che queste due sorti s'incalmino sopra i detti aranci, & sopra a gli adami; percioche (come ho detto) si uede, che le calme fruttano sempre in copia, con l'aiuto, che vien dato loro dal medesimo tronco inestato.

VIN. Volendosi inestare cosi gentili arbori, come sono questi, che habbiamo detto, quale specie d'inesti debbe osseruarsi?

Dell' inestar a scudetto.

GIO. BAT. Questi frutti propriamente s'incalmano a scudetto al modo, che hieri vi dissi delle oliue. Ma non bisogna mancare di troncare ogni superfluità de gli occhi non incalmati, & leuare medesimamente tutti quegli germogli, che nascono di tempo in tempo. Et se pure si lascia tutto il ramo, che si troua di sopra della calma, non si manchi almeno di ponerui una cassetta piena di terra, & acconciata talmẽte, che facendosi dentro le radici, l'anno seguente si possa leuare, & piantare cosi bene, che si possa medesimamente inestare questo ramo al modo detto. Il quale si può cosi fare nell'hasta mẽtre ch'è giouane, quanto ne gli rami atti di poter'apprendere le calme. Incalmando però sempre per Luna nuoua nel mese di Marzo, d'Aprile, o da Santo Giouanni, & altri giorni, pur che'l legno sudi, ò sia in amore.

VIN. Che uia si ha da tenere per moltiplicare facilmente questa bella sorte d'arbori.

Come si moltiplicano i cedri, i limoni, limonee, et gli adami.

GIO. BA. La piu ordinaria, e la piu facile è quella, che fanno i giardineri detti, quando potẽdo acconciano tutti gli arbori al fin di Marzo, o al principio d'Aprile, & piu tardi ancora, secõdo che l'aere si troua purgato dal freddo. Percioche, sciegliendo i rami a proposito, piantano i bastõcelli della misura, e modo che ui ho detto. Facẽdone alle volte tanti e tanti, che oltra il piãtar quelli che ui fa bisogno, ne piantano a milioni, per uẽderli poi, come ne uendono per tutto'l mondo. Et questi uengono facilmente belli, poiche nõ ui si manca di zapparli spesse uolte, & anco di bagnarli quãdo fa bisogno. E ben uero, che volendo

lendo ampliare ancora tali piante, si può fare, ponendoui non solamẽte (come ho detto) le cassette intorno a i rami, piene di buona terra stercorata; ma ancora delle zucche, o boccali di terra cotta, ouero altri vasi che habbiano il buco in fondo; ma siano accõmodati di tal sorte, che no cadano; intaccando però alquanto prima col coltello quella parte di ramo grande, o mezano, che ha da stare nella terra, accioche le radici escano fuori piu tosto di quello, che farebbono quando non fussero feriti quei rami. Et q̃sto modo è molto a proposito per leuare ogni ramo, nõ tanto ꝑ ampliare i giardini (come ho detto) na ancora, essendo di qualche rara sorte, per donarli a gl'amici, o ꝑ piantarli nelle case, come noi vsiamo, ouero ꝑ ponerli ne i pitari belli di terra, poiche si caricano facilmente di frutti, che fanno sempre un bel uedere.

VINC. Quanto tempo stanno questi bastoncelli, & gli aranci seminati inanzi che producano i frutti.

GIO. BA. Benche si vsi ogni diligentia a gli aranci seminati in tutte le cose, che ui conuengono per beneficio loro; nondimeno non ui vuole manco di dodici anni inanzi che facciano frutto alcuno; pensate poi quanto debbonò tardare a coloro, che mancano di zapparli, di nettarli, & di letamarli. Ma i cedri che si piantano al modo detto (non essendo impediti da i freddi, o d'altra auuersità) nõ è dubbio, che fanno i cedri in tre, o quattro anni, quando però habbiano hauuto i benefici, che conuengono a così tenere piante. Vero è, che i limoni non essendo incalmati, stanno fin cinque anni (ancor che siano ben coltiuati) inanzi che facciano frutto alcuno.

VIN. Come si coltiuano questi gentili arbori?

GIO. BAT. Per le regole, che osserua il mio Rubino, bisogna che essi habbian prima terreno ben qualificato, il quale sia dolce, leggiero, spongoso, ben grasso, & ben netto di pietre; & anco che'l sito sia soliuo eminente, & nascosto dalla Tramontana, la qual fu sempre a queste piante nimicissima.

Del coltiuare i giardini della Riuiera.

Dapoi bisogna ben letamare i terreni de' giardini, con letame marcio di sterco cauallino, o bouino, ouero pecorino; dandoglielo inanzi che si zappino le piãte, e inanzi, che si coprano di assai, per lo freddo. Et oltra che queste piante gradiscono sempre il Sole, & specialmente quelle de' cedri, stãdo che le altre sopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i gran caldi, nõ bisogna lasciarle patir'alcun disagio d'acqua (parlando massimamente di quelle, che sono solite essere adacquate) benche ui siano alcuni giardineri che tengono talmente i loro arbori ben'all'ordine di terra molto grassa, che lasciãdone una parte intorno a i piedi, non mancano a zapparlo al meno ogni mese, dal Marzo fin

per tutto Settembre; & poi inanzi che coprano quelle piante, le colmano col resto della terra, che hanno tenuta da parte nel tẽpo di detti mesi. Ma ragionandoui d'alcuni giardineri, che sono soliti ad adacquar'i loro arbori, & che non hanno fonte, pozzo, o cisterna, per non lasciarui patir molta sete portano con fatica assai l'acqua, poiche non ve ne uole per pianta men di due brente. Et però sono ben fortunati coloro, che o presso, o dentro de' giardini hanno buona commodità di acqua; conciosiache anco sempre raccolgono piu frutti, piu belli, e piu temporiti. Et per questo possiamo dire quel prouerbio, che dice. Si come il perfetto terreno è sempre vero padre delle piante; cosi l'acqua data loro con misura, & a tempo, è anco fecondissima madre.

Si zappano intorno alle piante (come ho detto) quasi ogni mese, cominciando quando si aprono, & scoprono i giardini, fin'all'Ottobre; vsando gran fattura nel zapparle. Et però per mouerle con arte, & ordinarle cõ diligentia, si pagano sempre un terzo di piu al dì gl'industriosi lauoratori, che intendono benissimo questo modo di zappare, & di coltiuare, che nõ si fanno gli altri, ancorche siano piu gagliardi, e piu faticosi; oltra che si accarezzano q̃sti buoni nel dar loro meglio da mangiar'alle hore debite. Quanto poi a custodire i rami delle piante, si potano ogn'anno, tagliãdoli piu, e meno, secõdo il buon giuditio de' potatori, ꝑcioche essendo delicati gl'arbori, & i frutti pretiosi, non minor diligentia vi vuole nel potarli, e nel zapparli di quel che vien fatto da gli eccellẽti patroni. I quali nõ solamente nõ mancano di leuar da essi le cose superflue co i loro ferri ben taglienti, di drizzare, e di piegare i rami cõ le mani ꝓprie, ma ancora gli alzano, e abbassano, secõdo che bisogna. Poi oltra che tolgono uia gli spini con le tenaglie bẽ tagliẽti, e leuano molti germogli che vẽgono in cima i rami; cimano ancora q̃lli altri, che ascẽdono troppo alti, accioche stiano alla misura cõueniente. Ma ꝑche appresso al taglio delle cime di quei rami nascono piu ramicelli, nõ ve ne lasciano piu di tre, e leuano tutti gli altri, poiche ui sarebbono un boschetto molto folto ꝑ ciascun ramo.

Si usa poi ogni diligentia nell'imperticare quei rami con pertiche leggieri, i quali si accommodano in tal maniera, che possono fruttare secondo la loro natura, tenendo sempre copia di stroppe, e di stroppeli in casa all'humido, per lo bisogno continuo che si ricerca a cotal cura. Hauendo anco l'occhio alle radici, a i tronconi, & a i rami grossi, che non s'immarciscano; percioche mancando di curarli, quanto piu tosto si può, non è dubbio che perirebbono.

VINC. Da qual tempo si coprono questi giardini, accioche non gelino per cagione de i freddi?

GIO.

GIO.BA. Sempre si coprono nel mese di Nouembre, hora per tempo, & hor a tardo, secondo che i giardineri veggono l'aere o dolce, o minaccioso di freddo: Niētedimeno il mio Rubino loda sempre il coprirli piu tosto un poco piu per tēpo, che stare tardi, & esser'assaliti da qualche improuiso freddo, che leui poi alle piante tutti i frutti maturi, come alcuni anni occorre a diuersi giadineri ꝑ la loro negligentia. Et però nō solamente sta bene il coprirli per tēpo; ma ancora bisogna auuertire, quādo si coprono, che siano asciutti, ꝑche ritrouandoli il freddo bagnati, facilmēte s'agghiacciano i frutti, & gli arbori. Onde ch'essēdo bagnati, e sforzati a stare sotto a i tetti intorno a tre mesi, q̄l la humidità diuētarebbe talmēte muffida, che sarebbe una propria peste a i fiori, & a i ramicelli teneri; e questi cadēdo sopra i rami (ancorche siano grossi) gli attossicano di tal sorte, che li dāno la morte. Ma gli esperti giardineri, ꝑ schifare questo danno, inanzi che comincino a coprir' i loro frutti, leuano da i cedri (come da quelli, che temono i freddi piu de gl'altri tutti) i fiori, tutte le bottole, & tutti i ramucelli teneri; preualendosene poi nel cōseruarli col sale nell'aceto, per māgiarli cosi delicati al tēpo del Verno, della Quaresima, & di tutto l'anno.

Da che tēpo manco più i giardini, & le regole che si osseruano.

Poi, perche cōmunemente i giardini hanno i muri intorno, & i pilastri di mattoni, o di legnami grossi, si coprono di sopra uia cō traui di castagna, o d'altra sorte buona, i quali siano proportionati alla grādezza del sito. Ma bisogna auertire, che nō ui pioua dentro, & massimamente nel disfarsi le neui; percioche quell'acqua è piu cōtraria di ogni altra a queste piāte. Si chiudono ancora sempre le fissure d'ogni qualità cō la stoppa, o col fieno minuto. Et quādo nō ui regnano poi i uenti freddi, & che il Sole si fa uedere, si aprono quelle uscere, accio che i raggi solari risplendano nelle piante, le quali si recreano molto, mandando uia da se l'aere cattiuo, & asciugando la humidità; & dapoi come il Sole declina, si serrano per lo freddo che non ui entri. Et piu, in questi tempi pericolosi, i diligenti giardineri nō pure sono uigilanti nel ueder se'l freddo monta tanto, che ui bisogni accender il fuoco; ma ancora per chiarirsi di meglio pōgono dell'acqua ne i uasi sopra le finestre chiuse, o in altri luoghi della stanza: & come ueggono generarsi il ghiaccio, subito ui accendono il fuoco di buone legne secche, come ui sono a ꝓposito i ceppi d'oliuo, & ancora i carboni; ꝑche questi fanno buō caldo che dura assai, senza far'altramēte fiāma, che dāneggi gl'arbori. Vero è, che vedēdo anco le foglie de cedri, che diuēgano come unte (conoscēdo da qui che hāno del freddo assai) gli auicinano alle uolte tutt'il fuoco che (per nō esser state soccorse a tēpo) muoiono da questo caldo i frutti, e cadon'in terra. I quali tāto piu

patiſcono ogni ſorte di freddo, quanto che eſsi hanno maggior copia di ſucco; mantenendo ſempre ſaldi quelli che in ſe ne ſono priui.

P i i prudenti giardineri non ſono frettoloſi a ſcoprir'i loro giardini del tutto; percioche, ſe ben molte uolte il freddo finge d'eſſer partito, ritorna all'improuiſo talmente rabbioſo, che cõ pericolo di morte agghiaccia tutti quelli arbori, & frutti, che ſi trouano ſcoperti.

Nondimeno come uedono, che'l Sole ha da ſtare dopo terza, aprono ogni uolta un'aſſe ſi, e l'altra nò, del tutto, accioche quelli arbori, & frutti ſi sborrino, & godano per due, e tre, & anco ſin quattro hore il calor di quel Sole. Auuertendo, quando ſi leua tuto il tetto d'aſſe, ſe ui ſono rami che habbiano patito dal freddo, percioche non ſono da tagliare ſin che gli altri buoni non gittano fuor'i ramicelli alquanto lunghi; altramente ſarebbe un dar delle ferite a chi fuſſe amalato.

VINC. Veramente che ui uanno molte fatiche, & ſpeſe a mantener'all'ordine queſte ſorti de cedri, & d'altri arbori ſimili; di modo che dubitarei, che pochiſsimi giardineri ne faceſſero bene, ſe non fuſſe, che non conoſco natione alcuna coſi giudicioſa intorno gli auantaggi, quanto ſono queſte genti.

GIO.B. Nõ è dubbio alcuno, che ſono molte le fatiche, e anco piu le ſpeſe che nõ ſi dicono; ma però vi ſicuro, che ſono talmẽte maggiori le utilità del danaro, che ſi cauan da tali arbori, che pochi giardineri ui ſono, che nõ cauino di netto almẽ cẽto ſcudi a ragion di iugero.

Della fatica & ſpeſe, & delle groſſe utilità.

Che diremo poi di quei giardineri auẽturati, che ſi trouano hauer ſaluati i loro giardini da i cattiui tẽpi, quãdo gl'altri ſono pericolati? Coſtoro doue erano ſoliti cauare cento ſcudi, ne hanno cauati piu di quattro cento. La onde nõ è marauiglia, ſe molti in quelle cõtrade ſi trouano ben'accommodati di facoltà. Poſsiamo adunque cõcludere, che ſi come le ſpeſe no ſi dicono tutte, che vãno intorno a ſimili arbori; coſi le utilità che ſi cauan da quelli, nõ ſi poſſon'eſplicare a pieno.

Si sà, che ſi cauano danari nõ pochi da tutte le ſorti delle piãte, per piãtar'altroue; da i fiori de cedri ꝑ mãgiarli nelle iſalata, e ꝑ cõſeruarli nell'aceto, o ꝑ condirli col mele, o col zucchаro; anco da quelli de gli aranci, & de gli altri ſimili, per far delle acque nanfe pretioſiſsime.

Poi non tanto ſi cauano danari de i frutti non maturi, quanto de i maturi; ma ancora coſi de i piccioli (almen'in buona parte) come de i belli. Percioche de gl'immaturi ſi fanno molti conditi delicati, come anco de gli arancietti ſi fanno delle corone belle da uedere, & molto grate da odorar. Et i maturi, e belli ſi sà quãto ſono in prezzo ne i cõuiti, nel cõfettarli, nel darli a gl'amalati, e nel ponerli nelle medicine come di ciò gli ſpeciali pratichi ne poſſono parlare a pieno. Et oltra

che

che si cauano danari delle scorze de gli aranzi per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli arãcieti, & il pane speciato, si uendono anco i cedri, per fare del confetto cedronato a diuersi modi; senza che si cauano danari sin de i frutti alquanto marzi, & specialmente de i cedri per cauarne il succo; & anco de i marzi del tutto per cauarne la semenza, laquale essendo de gli aranzi, si semina; & essendo de' cedri si uende a i spetiali. Basta che sempre si caua utilità, hora di una cosa, & hora di un'altra. Di maniera, che sì come le spese sono sempre continue, (come ho detto) cosi le utilità sono anco frequentissime.

VIN. Vorrei saper ancora se ui sono altre sorti de cedri, de limoni, & d'aranci di quelle che hauete detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli amalati, & quali per li sani.

La diuersità de i frutti conosciuti da noi.

GIO. BAT. Dal mio Robino ho inteso che vi sono tre sorti di cedri, La prima è la nostra bella. La seconda è della grossa Genouese. Et terza è de i cedri cõ la ghianda. I primi che noi usiamo di cõtinuo p essere piu delicati, & piu cordiali di quanti conosciamo in tutta l'Europa; sono in maggior riputatione quãto piu sono grossi, piu lunghi, & che hanno le coste ben rileuate d'un capo all'altro: Et di questi cosi belli, quell'arbore ne produce hora assai, & hora pochi; ma ne fa anco che sono di forza tõda, altri senza coste, e altri che restano diuersamente, come ui sono alcuni, che paiono scauezzi nel mezo co i capi grossi, e d'altre figure mostruose, come se ne cõpiace la Natura. I secõdi, che son' molti grossi della specie Genouese son' al gusto di sapore piu dolci de i nostri, ma nõ hãno quella fragrantia, ne sono cosi saporiti quanto i detti nostri. I terzi delle ghiãdi sono in vero i migliori di tutti gl'altri, ma sono però piu piccioli, & per questo nõ sono molto in uso. Io mi scordaua che Robino mi ha fatto uedere un'altra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali p esser di varie forme, son' marauiglosi da vedere, e anco buoni come gl'altri: ma pche queste piãte ne pducono pochi, p questo nõ sono molto in uso.

Quãto poi alle sorti de i limoni, dico che ue ne sono de i cõmuni, che sono però diuersi d'una piu bella, e miglior sorte dell'altra; & ue ne sono de i cedronati, i quali sono detti cosi, pche hãno la forma quasi simile di bellezza a i cedri, ma non gia in grossezza, benche siano incalmati (come ho detto che si fa) sopra quelle piante, accioche crescano in bontà, & nelle altri parti dette. Et piu, dicoui, che al presente il Conte Francesco Auogadro nostro, ne ha hauuto una nuoua sorte da Genoua, la quale non solamente l'ha posta con le altre sì belle piante ch'egli tiene nel suo molto uago luogo sotto al Castello della Città; ma ancora produce delicatissimi limoni per conto di dolcezza, &

al pari de gli aranci molto dolci.

VINC. Mai non intesi che de' limoni, che sono per natura garbi, se ne hauesse da trouare che fussero si dolci, come dite.

GIO.BA. L'arbore del limone produce spine assai quãto piu e gio uane, nõdimeno in Maderno ue ne sono di quelli, che nõ ne produco no alcuna sorte, laqual cosa è molto cõmoda per maneggiare quelle, piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & uelenosi assai piu d'ogni altro arbore. Ma la bontà de' limoni è tanto maggiore, quando che essi sono ben maturi, piu teneri, & honestamẽte qualificati di succo. La onde i limoni di Genoua communemẽte sono migliori de' nostri: e questo auuiene, perche sono lasciati sopra gli arbori, per nõ nuocerui il freddo, come fa a i nostri. Che se ne la bella Riuiera si la sciassero sopra gli arbori da un'anno a l'altro, & non fussero molestati dal freddo, nõ è dubbio alcuno, che starebbono al paragone di quã ti si trouano in quelle contrade. Parlandoui poi delle limonee, dico, che quantunque siano della medesima bontà, che sono i limoni, nõ ui si usitano però molto, percioche non fanno cosi bel vedere, per esser lunghe, & non di cosi bella forma, come sono generalmente i limoni.

Similmente uenendo alla natura de gl'aranci, ciascuno sa che ve ne sono (come ho detto) di dolci, di garbi, & di mezo sapore; ma questi sapori non si conoscono se nõ nel mangiarli; eccetto che da i pratti chi Giardineri sono conosciuti banissimo alle foglie dell'arbore, & alle scorze de i frutti. E ben uero che gli aranci di Genoua sono sempre migliori, che nõ sono i nostri; ma quando si lasciassero anco questi maturare, & che non patissero freddo alcuno; facilmente starebbo no al pari di quelli, come ho ancora detto de i limoni.

Ragionandoui per vltimo frutto de i pomi d'Adamo, dico che non sono niente buoni da mangiare, nè da confettare; ma solamente sono cõmodi per tenersi belle le mani, nel lauarsele con quelli: & anco per essere molto grossi, & ben tondi, & anco di assai bel colore, & in vero ornano grandemente ogni camera, o altro bel luogo quando piu numero ve ne sono. Basta che in conclusione sono perfettissimi gli arbo ri di questi Adami per riceuere (come ho detto) non solamente tutte le calme de i cedri, & de' limoni, & limonee, e non meno de gli aranci; ma ancora per produrre tosto i loro frutti, e in maggior bellezza, che possa fare qual si uoglia altro arbore.

Delle qualità dei fiori.

Volendoui poi ragionare de' fiori de' cedri (oltra che ui dissi che tutti non escono pieni) dico che quando in cima d'un rametto si troua il primo fiore che si apre esser uano, sicuramente si può leuar tutto quel rametto, poiche tutti gl'altri sarãno uoti. La onde à coglier'i fio-

ri, bisogna hauer buona prattica in conoscer'i uani che si hãno da spiccare, & i buoni che si hãno da lasciare. Et però molte persone inesperte nell'andare in vn giardino, pigliano il primo fiore che uiene loro alla mano, non considerando che assai uolte daranno all'amico danno notabile, nel leuarli tanti frutti, quanti fiori buoni haueranno leuati. Per tãto, sì come i fiori del cedro (come ho anco detto) sono vani molti, & quelli del limone sono pieni la maggior parte; così gli altri del l'arancio, & dell'adamo sono sempre perfetti tutti. Et è da sapere che i fiori dell'arancio tengono il primo luogo nell'odore, quelli dell'adamo il secondo, del limone il terzo, & gli altri del cedro sempre l'ultimo. Cosa talmente marauigliosa, che essendo egli il più pretioso di tutti nelli frutti, produca poi i fiori molto inferiori.

VIN. Mentre che io mi ricordo, vorrei saper da voi, se questa sorte di arbore, dura lungo, o curto tempo.

Del durare gli arbori, & del mantenere i frutti.

GIO. BAT. questo che voi mi domandate, dico ch'egli è cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare, nondimeno per lunga esperientia molti tengono che uiuano assai tempo. Percioche non solamente ho inteso da piu huomini della Riuiera, che passano i nonãta, & i cento anni, che non si ricordano mai di alcune piante, che fussero piantate; ma di piu alcuni Frati di San Domenico mi hanno certificato che in Roma nel conuento loro di Santa Sabina ui è uno arancio, il qual fu piantato dalle benedette mani di S. Domenico, & che tuttauia floridamente produce frutti delicatissimi, di maniera che forse potrebbe esser da quattrocẽto anni che fu piantato. Et questo è da credere, perche l'arbore dell'arancio non pure è molto duro di legno, ma ancora ritrouandosi in terra libera, & grassa, fa le radici piu profonde de gli altri di questa specie. Et per le medesime ragioni uengono dietro i limoni, & consequentemente i cedri, & altri di mano in mano.

Parlandoui ancora intorno a i frutti; dico che sono perfetti quelli che durano un'anno, i quali non sono stati danneggiati dal freddo, o d'altro caso; & che passato poi questo tempo, o che cadono in terra, ouero per la vecchiezza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di questi così gentili arbori? I quali non sol si rendono sempre grati a gli occhi di noi mortali, per ritrouarsi tanto uaghi di frutti, & vestiti sempre di verdi foglie; ma ancora i motissimi arbori spogliati d'ogni verdura, paiono a paragone di quella bellezza, & amenità, tanti sgratiatissimi meschinelli.

Medesimamente ragionãdoui della natura delle foglie di questi arbori, dico, che quelle dell'arancio sono talmente durabili, che quasi

mai

mai non cadono (se però l'arbore non ha qualche infermità mortale) cosa che in contrario facilmente occorre a gli altri, & specialmente al cedro, per esser'ancor il piu delicato degli altri. Verò è, che alla Primauera è molto capace a riuestirsi di quanto ha lasciato, & anco di produrre dopoi i fiori al pari di tutti gli altri arbori della sua sorte. Onde non è poi marauiglia, se a quel tempo la maggior parte delle contrade della Riuiera (cominciando da Salò fin'all'vltima terra verso Trento) sono vaghissime da vedere, & delitiosissime da odorare, & massimamente per la gran fragantia, che rendono di lontano le infinite quantità di quei fiori bellissimi, & soauissimi.

VIN. Hauete uoi ꝑ cosi buoni i cedri, che si spiccano liuidi (segno di nõ esser maturi) & poi col tẽpo a poco a poco diuengono bẽ gialli, quãto q̃lli che si colgono di tal sorte maturi, che paiono inzafranati?

Dello spiccar i frutti maturi, et de i garbi.

GIO.BA. Nõ è dubbio alcuno, che quanto piu si trouano i cedri, i limoni, & gli aranzi maturi in perfettione, tanto più sono di maggior bontà. Et questo si può fare sciegliẽdogli, & spiccãdoli d'uno in uno, ma non già quando i patroni vendono sottosopra tutti i frutti de' lor giardini a i mercanti nel mese di Settẽbre, o di Ottobre, i quali separano all'hora i maturi da gl'immaturi: conducendo questi nell'Alemagna, nell'Ongheria, o nella Pollonia, ouero nella Moscouia: poi che come vi sono giunti, si trouano quasi tutti in perfettione per confettarli, o per mangiarli crudi, come la maggior parte li mangiano, secondo che li comprano. Vendendo poi i maturi quanto piu tosto possono; & massimamente i cedri per confettare in Venetia, & per tutto lo Stato, & anco ĩ piu luoghi di Lõbardia. Si che possiamcõcludere, che da noi e migliore un buon frutto fresco, che un'altro mal maturo per mã giarlo poi quando è diuennto colorito: e massimamente questi, che non sono cosi ben'accommodati ne i cestoni, come si accõciano i detti, che son condotti nelle parti Settentrionali.

VIN. Che uia si debbe tenere, per non lasciar'ascendere questi arbori, o piante più alto di quello, che conuiene alla lor natura, & che anco maggiormente facciano de' frutti?

Dell'accõciar gli arbori.

GIO.BA. Voi mi chiedete una cosa di molta importantia, & da pochi osseruata; percioche non solo quanto più questi arbori trascorrono in altezza, tanto mãco fruttano; ma ancora fanno il medesimo, quando non è da essi leuata la moltitudine de' rami superflui, i quali tirano a se quell'humore che douerebbe andar'a i fiori, accioche producessero, & ritenessero meglio i frutti. Et però non è marauiglia se le tante piante, che non son'ordinate con ragione, non producono anco se non fiori vani, che non danno alcun frutto.

Chi

Chi desidera adunque hauer de i frutti in copia, non lasci andar mai le piante piu alte del douere, e leui ancor tutti i rami superflui, che uanno per lungo, & per trauerso: Auuertendo che quando si cimano quei rami, & per abbassarli quanto bisognano, cõ la tanagliola, o cõ altri ferri ben taglienti, che produrranno de' ramicelli assai piu in cima che nõ ui uogliono, siano leuati solamẽte con le dita, & nõ se ne lasci altro che dui, o tre per ramo cimato; altramente ue ne restano tãti, che le cime diuerranno foltissime piu assai di prima. La onde non bisogna mãcare di far'il simile à tutti i rami, che sono p tutto il corpo de gli arbori, percioche quãdo ui restassero i ramicelli nouelli, o uecchi superflui, nõ è dubbio, che sarebbono talmẽte folti, che'l Sole nõ pure ui potrebbe cosi giouare co i suoi raggi, come fa agli arbori, che si trouano ben'aperti di ramo in ramo, che non habbia superfluità, ma ancora quei rami cosi spessi non produrrebbono frutti alcuni, o pochissimi.

VINC. Si possono fare questi offici d'altro tempo, che da Primauera, come per l'ordinario ciascuno fa?

GIO. BAT. Non solamente si potano, & si ordinano alla Primauera, & non d'altri tempi tutti questi arbori gentili con grandissima diligentia, ma ancora non si tagliano se non per Luna uecchia, percioche ella non li fa morbidare, cosi come fa quando è nuoua: senza che (come ui ho anco detto degli altri fruttiferi) li fa produrre maggior quantità di frutti. E ben uero, che non bisogna mancar di leuar di tempo in tempo con le dita i ramicelli superflui, mentre che nascono; per che a questo modo gli arbori non temono cosi, come fanno quando che sono fatti grandi, & che poi bisogna tagliarli. Oltra che non bisogna mancare di coprir le cime de i rami tagliati, & massimamente quãto piu sono grossi; attesoche maggiormente sarebbono danneggiati quei tagli dall'acqua che ui entrarrebbe, & dal Sole, che li seccarebbe quando restassero ignudi del tutto, & che non fussero coperti con la cera bianca, o nuoua composta col largato.

VINC. a qual tempo è meglio sterpare queste piante, o per mutarui luogo, o per portarle di lontano?

GIO. BAT. I prattichi giardineri non le moueno mai per farle beneficio, poiche fruttano meglio nel proprio luogo loro, che rimetterle in altro, ecceto che se essi non lo facessero per qualche lor dissegno; onde in questo caso, o per mandarle altroue, per l'ordinario, le spiantano alla Primauera piu tosto, che all'Autunno; percioche, si come a questo tempo il legno si ferma per esser maturo, & per l'humore, che cessa per rispetto de' giorni che si raffreddano; cosi alla Primauera, cominciando a germogliare, come sono piantate mandano fuori le fo-

Modo del piãtargli arbori.

le foglie, & ancor'i fiori, s'elle sono potēti. Ma bisogna auuertire, che quanto piu tali piante sono grosse, tanto maggiormente si hāno da piā tare (come anco vi dissi) quelle parti che giaceuano verso l'Austro al modo medesimo ch'erano; percioche patirebbono pur'assai quando le parti ch'erano poste a Tramontana, fussero piantate uerso l'Oriēte, o l'Occidente, & peggio uerso l'Austro. Et questo ricordo è di grandissima importantia, conciosia che non è marauiglia se a coloro, che cadono in questi errori, se ne seccano, o tardano tāto a prosperare intorno al morbidare, & al crescere, come haurebbono fatto, quando fussero state poste al medesimo filo, come giaceuano. Et questo danno accade spesse uolte, massimamente a coloro, che tengono simili arbori grandi nelle casse, perche nel portarli dentro, e fuori ogn'anno nō auuertiscono mai d'accommodarli in quello stato medesimo, che erano l'anno innanzi. Vero è, che quādo ui fusse qualche cassa o altro uaso, che hauesse i rami uerso Tramontana piu magri assai di quel che fussero gl'altri, che giacen'all'Austro, all'hora lodarei a riuoltare quella piā ta; perche a questo modo i detti rami magri con l'aiuto del Sole, diuerebbono uguali a gli altri belli. Ma uolēdosi portare di lontano simili piante sopra a i caualli, o alle carrete, bisogna accommodare in tal maniera le radici nella terra co i panni, o con paglia legata attorno, ch'elle non restino offese dal Sole, o da i uēti per modo alcuno; piantādole la sera dopo che sono giunte, non tāto in terreno perfetto; ma ancora bagnādole spesse uolte sul tardi, secōdo che si uede la loro necessità.

VINC. Poscia che a sufficientia uoi mi hauete ragionato, come si coltiuano, & si gouernano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di questa specie nella Riuiera Salodiana; ui prego, che mi parliate ancora ciò che si debbe osseruare intorno alle sorti, che si tengono nella nostra città, & in piu luoghi del paese.

Il coltiuar simili frutti in Brescia come si fanno nella Riuiera, & per lo piano.

GIO. BAT. Questa sorte di arbori si tēgono a tre modi cosi in Brescia, come per li castelli, & per le uille. Alcuni li piātano a Mezodì, nō mouēdoli mai fuor di terra. Altri li piātan nelle casse grandi di legno. Et altri li pōgono ne i uasi di terra, detti da noi pitari. I primi si coltiuano similmente, come quelli della Riuiera; serrandoli, & coprendoli all'Autūno, accioche nō gelino, & scoprēdoli poi alla Primauera, perche uerdeggino, & fioriscano, & accioche i frutti già prodotti tēdano alla perfettione: i quali, bēche nō habbiano sì felice aere, quāto hanno quelli della bella Riuiera; nōdimeno, essendo ben custoditi (come sono quasi tutti, per esser nelle mani di persone nobili, che li tēgono per trastulio, & per ricreatione) riescono finalmēte tāto belli, & buoni, ch'alcune uolte auāzan'i coltiuati da coloro, che nascono in quei siti,

(re-

(riseruãdo però sempre i piu eccellẽti, che per generosità se ne dilettano) per viuer solamẽte dell'entrate, che cauano della loro industria.

I secondi si põgono nelle casse di larice (per esser legno forte, che sta saldo all'acqua) inchiodate a quattro trauetti di castagna, per ciascuna cassa, che auanzano di sotto per piede, vn palmo. Le quali si fanno tanto lunghe, & larghe quanto gli arbori sono grandi; ma però quasi tutte non sono men lunghe di corpo d'vn braccio e mezo, & poco meno d'altro tanto larghe, in queste si tiene della terra ben minuta, & sempre grassa benissimo, la quale ogn'anno si accompagna di sterco ben marcio di colombi, di polli, o di caualli, ouero di cloache, & poi al San Martino si portano al coperto sotto alle loggie, o portichi, accioche gli arbori, o i frutti non siano percossi dalle prime brine, che cadono) non essendo però priui del godere il Sole, che all'hora vi aggiunge) & a Santa Caterina si mettono nelle sale, o altri luoghi ben chiusi per lo freddo; nõ mancãdo poi di portar loro delle braggie ne gli estremi freddi, & anco (come ho detto) di bagnar loro la terra, quando mostrano hauer sete. Ritornandoli poi all'aere sotto al coperto a mezo Marzo, accioche possano godere i raggi solari, & si mettono inanzi Sã Giorgio fuori all'aprico: nè si manca di dar loro dell'acqua tãte uolte, quante si conosce che habbiano sete. Vero è; che non si manca di potarli, & di ordinarli quando si portano fuori di Marzo, & anco per quattro dita nel discalzare la superficie della terra, & di tagliare tutte le radici che si trouano intorno all'arbore, accioche le altre stiano sempre a basso; percioche, quanto piu stanno lontane le radici dalla superficie, tanto piu gli arbori si fanno potenti par fruttare.

Del coltiuarli nel le casse.

I terzi arbori piccioli, che si pongono ne i uasi, o pitari, fatti di bella terra colorata, si coltiuano con maggior'arte di tutti gli altri, i quali rendono molta uaghezza, come quelli, che non pure sono cosi belli da uedere sopra alcune finestre, o sopra piu muratelli; ma ancora rendono gran marauiglia nel fruttare, come si ueggono alcuni arboscelli in questi uasi, che hanno produtto maggior copia di frutti belli, che non hanno in se numero di foglie uerdi.

Del coltiuarli ne i pitari.

Non è forse cosa da stupire, vedendo un uaso simile, il quale sia nõ piu alto d'un braccio, & non piu largo in fondo d'un palmo, & che vi sia piantato un'arbuscello anco non piu alto d'un'altro braccio, il quale si troua talmente carico di cedri grossi, che ciascuno, che li considera, si marauiglia grandemente, che quei ramicelli, che li sustentano, non si scauezzino del tutto?

VIN. Qui ueramente la Natura cõ questo esempio ci fa conoscere benissimo quanta forza ha nelle cose vnite, mostrandoci, che mentre

vno

vno di questi cedri (bēche sia grosso) è sostenuto dal ramicello d'onde riceue l'humore, egli col suo peso non lo tira al basso: Ma essēdo spiccato, & dapoi ritaccato con lo spago, subito lo piega di tal sorte all'ingiu, che quel ramicello ci mostra chiaramente non hauer possanza per sustentarlo; come faceua.

Dei pitari. GIO. B A. Nō è dubbio alcuno, che l'arte è cosi simile alla Natura, quanto è la Simia all'Huomo, & però non vi è lingua humana che potesse mai narrare la sua possanza, per esser incomprensibile a noi, mentre che siamo nel carcere delle miserie nostre. La onde siamo obligati infinitamente a Dio, poiche egli ci fa capaci, d'imitarla almeno in parte, con gli ingegni nostri, che tuttauia ci dona senza alcun merito.

VINC. Vorrei saper'ancora da voi, se in questi belli uasi si piantano cosi i limoni, & gli aranci, come si fanno i cedri.

GIO. B A. Volendosi piantare arbori piccioli di cedri, di limoni, aranci, & limonee, bisogna anco ponerli in pitari piccioli con poca terra, che sia ben grassa, doue non siano percossi dalla tramontana, & che habbiano buon'aere, perche farāno i frutti in tre anni, ecetto però gli arāci per esser molto duri di legno. Ma chi uole che in pochi anni questi fruttino, gl'incalmi sopra i cedri, o piu tosto sopra gli adami, & faranno anco i frutti piu grossi dell'ordinario.

A mantener poi i detti arbori ne i pitari tēpo lungho, bisogna ogni tre, o quattro anni leuarli fuori, & tagliarui la terra cō le radici talmēte attorno, & in fōdo, che nō ue ne resti piu di tre dita. Laqual sia cābiata molto minuta, & bē grassa, nō mācādo poi a cimare i rami, accioche stiano bassi, & leuare i superflui, che sono p lungo, & p trauerso. Nō la sciādoli patir sete nel gran caldo, e nel verno bagnarli leggiermente; perche qn ci bagnassero assai, facilmente gelarebbono nel grā freddo.

VINC. Fate uoi differentia di poner'in questi uasi di terra tanto un ramo c'habbia fatto le radici sotto terra, quanto un'altro che le habbia produtte in un tronco dell'arbore, con la cassetta di legno, o col uasetto di terra.

GIO. BA. Ciascuno di questi è buono per piantarui; Ma però quel ramo che sarà spiccato dal tronco, farà all'hora bel vedere, poiche hauerà i frutti suso, benche ancor l'altro che sarà cauato dalla terra, produrà l'anno seguente i suoi frutti.

VIN. Sì come mi hauete detto la uia, che ui uole nel mantener piu anni questi arbori ne i pitari, uorrei saper'ancora come si possono mātener nelle casse in buona forma.

GIO.BA. Come si ueggono le radici abondare troppo alla superficie, & appresso alle quattro parti delle asſi, dico che si cauino di Mar-

zo le piante delle cassa cõ le corde in alto; tenẽdole cosi leuate fin che si habbia tagliato uia una parte della terra attorno con le radici almeno per mezo palmo; facendo il medesimo alla parte di sotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fondo alquanto d'altra terra ben grassa, si abbassi anco con le radici: riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche a questo modo si ringiouenis cono tali piante, le quali fruttificano benissimo, quando appresso sono ben potate, & tenute basse in bella forma.

VINC. Questo modo di rinouar le piante, mi piace tãto piu, quanto ne ho ueduto piu uolte alcune, che rimangono lungo tempo uane di frutti, & tutto è da credere, auenghi per la troppo copia delle radici, che diuorano tutto l'humore, che douerebbe andar'alle piante.

GIO. BAT. Fra li spiriti gentili, che si dilettano di tener'all'ordine questi sì belli arbori, nõ posso tacere M. Giouan'Angelo Rota, il quale tiene i suoi arbuscelli ne i pitari con tante politezze, che nõ si uederebbe un ramo fuor dell'altro, un frutto men bello dell'altro, nè piu foglie da un lato, che dall'altro, di maniera che quãti gli ueggono, si stupiscono, marauigliãdosi che l'Arte, e la Natura si siano cõuenute a mostrar quãto uaglion le forze loro. Oltra ch'egli nõ ha pari ꝑ ridur'a bellezza i simili uasi, diuersi aïali fatti di basilicò, di maggiorana, di mirtella, e d'altre herbe, che sforzano ogn'uno a mirarli ꝑ cose molto rare.

VIN. Che modi osseruano costoro nel fare, che questi arborscelli stiano cosi ben'ordinati, come dite?

GIO. BA. Non solamente fra le uie, che tengono questi ingegnosi intelletti, cauano con le mani, o cõ le forbicette le foglie, i rami, i fiori e i frutti, che sono fuor dell'ordine, o che sono doppij; o troppo sotto l'un l'altro; ma ancora ritrouandosi, che l'arbuscello habbia da un lato i ramiscelli piu sottili, o piu bassi dell'altro, uolgon'il uaso fin che questi stiano uerso al sole, poiche da quello uẽgono ingrossati, & inalzati. Et oltra che son solleciti nell'adacquarli quãdo fa bisogno, & sempre con acqua riposata assai, & stercorata; nõ mãcano parimẽte di chiuderli bẽ nel uerno dal freddo, e dar loro per un'hora, o due il Sole su'l mezodì, percioche quello li corrobora molto, e caua ogni lor'humidità.

VINC. Dapoi che mi hauete satisfato di quanto fin'hora ui ho richiestro, resta solamente, che mi diciate quelle doti maggiori, che hãno i cedri, limoni & gli aranci.

GIO. BAT. Douẽdoui ragionare di questi arbori, & de' loro frutti, comincierò a dire, che essendo ben coltiuato quello del cedro, nõ tanto mai non si ritroua senza frutto; come quello, che ne ha sempre di maturi, di quelli che si maturino, & anco de' piccioli, & de' piccolissimi,

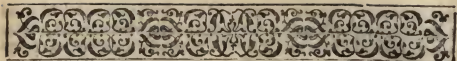
mi,che tuttauia di mano in mano s'ingroſſano; ma ancora è ſempre ben fornito di foglie uerdi. La onde non è marauiglia ſe tanti nobili ſpiriti di queſto paeſe,ne tengono appreſſo di ſe diuerſamente (come ho detto) per ricrearſi nel mirarli, e nel nodrirli con le proprie mani.

Laſciandoui poi la bellezza; & la bontà di queſti sì precioſi frutti, per hauerne detto a baſtanza: fra le prerogatiue che hanno per natura, mi pare rariſsima quella, che hanno contra i ueleni, mangiando non ſolamente tutto il frutto,ma piu ancora i loro ſemi come di ciò narra Atheneo eſſer'occorſo in Egitto al tempo ſuo. Et oltra che tenendo in bocca la loro decottione, fa buon fiato all'huomo; & mangiandoli conditi, ſcaldano lo ſtomaco;& il loro acetoſo humore ci ſpēge la colera,& preſerua dalla peſte: Senza che i medici moderni nelle febri peſtilentiali,vſano i loro ſiroppi per eſtinguere la ſete.

Venendo non meno a ragionarui intorno all'arbore del limone naturale,& non dell'incalmato ſopra il cedro,dico,ch'egli non teme tanto il freddo, quanto fa il detto del cedro; & il medeſimo fanno i ſuoi frutti naturali. I quali, oltra che ſono piu acetoſi,& piu mordenti al guſto di tutte le altre ſpecie,ſono anco di ſucco piu freddi,& piu ſecchi aſſai. Dal quale ſi fanno ſiroppi utili, come ſi fanno de i cedri per ſpegner la caldezza della colera, & per eſtinguer le febri peſtilentiali.Et l'acqua fatta con lambicco di vetro, non tanto è perfetta per fare il uiſo luſtro, & polito alle donne,quanto perche ſcaccia le uolatiche in ogni luogo della perſona;ſenza che dandolo a bere a i fanciulli, ammazza i uermi,c'hanno nel lor corpo.

Reſta ſolamente, che ui narri dell'arbore dell'arācio,& che facciamo fine.Il quale (come ho detto) è talmente duro legno, che ſta ſaldo quaſi ſempre a tutti i freddi che uēgono nella città noſtra,e nel paeſe, pur che ſi troui in luogo coperto,& non mai ſottopoſto alla Tramōtana; ma nella Riuiera Salodiana non accade coprirne alcuno, poiche ſono ſoccorſi da quel sì felice aere,che benche vi neuichi ſopra nō temono di rouina alcuna. Et queſti arbori producono diſtintamēte tre ſorti di frutti,cioè (come ho anco detto) dolci,garbi, & di mezo ſapore.Ma tutti hanno le ſemenze piu amare di tutti gli altri frutti detti,le quali ſon perfette nel far la conſerua, che ſi adopra a fare buona moſtarda,& altre coſe aſſai,come ſi uſa.I dolci ſono caldi in tutte le parti & gl'altri ſono di ſucco frigido,ſecondo che piu e meno ſono anco acetoſi.Et però i medici moderni,con ragione dāno queſti,& nō i dolci a gli amalati di febri calde. Parlaremo dimane di quanto ui piacerà.

VIN.Et io nō mācarò d'eſſer cō voi all'hora ſolita.E pò leuiāſi di q.

IL FINE DELLA VII. AGGIVNTA.

DELL' AGRICOLTVRA
DI M. AGOSTINO GALLO
NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA OTTAVA.

Intorno alcune cose, che si cauano dalla terra; lequali non sono per cibo de gli huomini, nè per pastura de gli animali.

VENVTO l'ottauo giorno M. Vincenzo Maggio all' hora solita da M. Gio. Battista Auogadro, & ritrouatolo che haueua desinato in mezo del suo belissimo pergolato per goderui maggiormẽte un uẽticello soaue, che tutt'hora faceua tremolar'i rami de gli arbori del bel giardino, & diuersi fiori dell'ameno prato, i palmi dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni, gli aranci con le herbe del uago Orto l'hauersi salutato l'vn l'altro, secondo il solito, & poi seduti a quel dolce fresco, l'Auogadro mirando prima il Maggio, che altro nõ parlaua, disse. Di qual cosa piace a uoi Messer Vincenzo, che ragioniamo hoggi, poi che questi giorni passati habbiamo detto delle cose piu importanti, che si raccolgono nel Bresciano?

VIN. A punto discorrendo io questo medesimo nel uenir da uoi, ho pensato di domandarui d'alcune cose, che si cauano dalla terra, le quali auenga che non siano per cibo de gli huomini, nè per pastura de gli armenti, sono però di qualche utilità, come primamente desidero, che mi diciate del canape; cominciando che terren ui vuole per farlo uenir bello, lungo, & di buona seta.

GIO. BA. Quantunque nel Bresciano non se ne raccoglia se non poca somma, a rispetto del Bolognose, & d'altri paesi di Lombardia, nondimeno io lodarei, quando se ne seminasse maggior quantità; & masimamente da coloro, che non hanno terreni per seminarui i

Del seminare i canapi.

L lini,

lini, nè acqua p adacquarli, ma che hãno i cãpi bẽ grassi, e di bona pol pa; percioche si uede quãto sono necessarij diuersamente nel paese, & che uengõ belli senza adacquarli. Trouato adũque il terreno a propo sito per seminarui il canape, ciascuno può esser sicuro, che quanto piu continouarà di anno in anno a seminarlo nel medesimo luogo (però sempre ben letamato di letame buono, & minuto) tanto piu quel ter reno diuenirà migliore per produrne maggior quantità. Et per tanto si comincia a rõpere quel campo inanzi il Verno, accioche sia ben ma turato dal gelo, & passato Gẽnaro, si taglia, & si erpica benissimo; poi l'vltima settimana di Marzo (trouãdosi bẽ letamato) si ara la terza uol ta, & si semina, & si erpica quella semẽza fin che resta coperta. Ma me glio è a fare, come fanno alcuni; iquali hauendo letamato quel campo molto bene nel detto tẽpo, lo uãgano tutto, & poi che l'hanno semina to, lo rastellano talmente, che quella semenza si uede tutta incorpora ta. Et piu ancora, come ueggono, che uuol piouere, subito ui spargono sopra lo sterco di colombi, come se fusse tanta semenza, il quale per incorporarsi nel terreno con quell'acqua che uien dapoi, fa uenir'il canape in tutta quella bellezza, & quãtità che sia possibile. Ma coloro, che nõ hãno sterco colõbino, come hãno tagliato tutto il canape cõ quello che ha la semẽza, al fin di Luglio rõpono quel terre no; accioche sia cotto dal Sole, & poi hauẽdolo ben letamato; si seminano la faua all'Ottobre, la quale per ritrouarsi alta al fin di Marzo, la riuolgono sotto cõ l'aratro, o piu tosto p maggior bñficio, cõ la uãga.

VINC. Quanta semenza ui vuole per iugero?

GIO.BA. Chi ha il cãpo ben morbido, & alto di buona polpa, non bisogna passar quattro quarte; percioche produrrà il canape raro, e tã to lungo, e grosso di tutta la gãba, che passarà piu di uinticinque pesi di canape bẽ fatto, ma perche restarà morbido, nõ sarà da far altro che tele grosse, o corde fine, e spago sottile: Vero è, che chi hauerà il cãpo mezanamente grasso, & piu tosto alquãto soliuo, che forse potrà darui quarte sei di bella semẽza; percioche, nascẽdo spesso il canape, cõse guentemẽte restarà piu minuto di gãba, & manco anco dell'altro: Del quale, nõ solamente si potrà far delle tele grosse per far sacchi, tende, uele, e reti d'ogni sorte per pescare (per durar'assai manco nell'acqua quelle di lino) ma sciegliendo il piu sottile, si farà tele buone per far lenzuoli, camiscie, & altre cose per vso delle famiglie.

VIN. Nõ lodate voi a zappar'il canape, bẽche non si zappi il lino?

GIO.BA. Quãdo vi nasce raro, si zappa cõ le zappe solite a zappare i legumi; i frumẽti, e i migli, nõ essendo spesso nei terreni, (come ho detto) seminato, cosi accioche egli uenga sottile, si zappa co i zap-

pa-

paroli ſtretti non manco di tre dita,'& che hanno dall'altro capo diuo corni acuti,e lũghi vn dito,pcioche trouãdoſi molto ſpeſſo,vi ſi poſſano cauar le herbe con quelli,& con le mani ſenza danneggiarlo.

VIN. Che coſa ui ſi fa,dapoi ch'è ſtato ben zappato.

G.B. Altra nõ vi ſi fa, fin che nõ è diuenuto biãco; pche quãto piu ui ſon poche gẽbe, che nõ ſian biãche, tãto piu debbono all'hora ſterpare,o piu toſto tagliare preſſo terra(come fan quei paeſi,che ne raccoglion grã quãtità) tutte qlle,che nõ hauran la ſemẽza, la qual è prodotta ſol dalla femina,& non dal maſchio.Le quali gãbe ſi laſcian per quindeci, o uenti dì,fin che ſon mature le ſemẽze,e nõ tãto ſi taglian a modo dell'altre gãbe; ma ſi troncan uia anco da quelle tutte le manzette pieno di ſemenza,le quali ponendole al Sole ſopra lenzuola,come ſon ben ſeccate, ſi fan fuor le ſemenze, tritandole beniſsimo con le mani; Onde criuelãdole cõ criuello minuto,o piu toſto nettãdole dalla bulla,e da quelle ſemenze, che nõ ſon buone con uallo, ſi gouernano poi in luogo non humido, ſinche ſi ſeminarano al tẽpo debito.

VIN. Che ſi fa poi di queſte gambe che ſono troppo mature ?.

GIO. BA. Benche in queſto paeſe alcuni cauano qualche poco di ſtoppa molto groſſa per far delle corde di poca valuta,nondimeno ne i paeſi doue colgono gran copia di canapi,quaſi tutti, per abbrucciar ſi beniſsimo tali gambe,ſe ne ſeruon nel cuocer'ogni ſorte di pane.

VIN.Seguitate anco a dirmi le coſe,che uanno fatte alle gãbe,che nõ hanno ſemẽza,dapoi che ſono tagliate,& legate in mazzi piccioli.

GIO. B. Si metton qſti mazzi nell'acqua poco corrẽte,doue ſi fan inondar beniſsimo per ſei,e ſette,& fin'otto giorni, che biſognano a molificarli in perfettione, percioche v'è differẽtia grãdiſsima da una acqua cruda,o dolce,o dal canape raccolto duro,o molle,dal tẽpo tardo,o tẽporito,che ſia gran caldo,o tepido,ouer piouoſo,e per queſto nõ ſi può determinare vn medeſimo numero di giorni, ma laſciarui que' mazzi fin che le gãbe laſcian alquanto le corteccie loro:Et all'hora ſon da cauar fuori dell'acqua,& farle ſeccar al Sole,e poi quando ſi uole ſi ſcauezzan di man'in mano cõ un legno ſopra d'un'aſſon groſſo, o deſco,& dopo ſi tritano ben cõ la frõtaglia piu minuto.Et fatto bẽ queſto, s'inuolge il canape attorno piu volte d'una cauicchia di legno forte,& ſi tira,& ſi ſtraccia talmẽte, che la ſcorza ſi parte,e nõ ui reſta a far'altro,che farlo paſſar p lo ſpinaccio raro,o ſpeſſo,ſecõndo che ſi uole p ponerlo poi alla rocca,o conocchia, come altri dicono.

VIN. Qual canape ſi adopera per far le corde, & maſsime le groſſe.

GIO.B.Non ſolamẽte ſi piglia la ſtoppa mezana,& la groſſa che fa il canape pur'aſſai,ma ancora quella ſtoppaccia che eſce dalle cortec-

cie, e specialmẽte nel scauezzarlo, e nel stracciarlo dalla cauicchia. *Dãdo la semẽza del canape all'huomo, li risolue la vẽtosità, & dãdola alle galline tutto il uerno fanno de gl'oui assai, qñ le altre nõ ne fanno nell'eccessiuo freddo.*

VIN. Non hauete uoi ancora per grande utilità il seminar'i garzi?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che seminandoli ne i terreni a proposito ordinãdoli con ragione, se ne caua in dui anni assai piu, che non si fa a seminarui frumento, o altri grani.

VIN. Qual terreno ui vuole, per raccoglierli buoni, & in quãtità?

Del seminar'i garzi.

GIO. BA. E perfetto quello, che piu tosto si troua soluto che duro, ladino che forte, grasso che magro, netto che sporco, & che non habbia pietre, o giara, ouer che non sia lamiuo, o paludoso.

VIN. Che via si tien'a seminar'i garzi, & a gouernali bẽ fin'al fine?

GIO. BA. Si rompe prima il terreno inanzi il Verno con l'aratro, accioche si cuoca ben dal gelo, & poi si ritaglia, & si erpica benissimo al Febraro. Et quãdo si uogliono seminare al fin di Marzo, o al principio d'Aprile (letamato però prima quel terreno) si ara, & si erpica, & dapoi si seminano i grazi piu tosto rari, che spessi, & si rastellano benissimo dentro co i rastelli di ferro. Ma meglio sarebbe in uece di arar tre uolte quel terreno, a letamarlo, & subito uangarlo inãzi il Verno, ouero quãdo si uogliono seminare i garzi; & poi rastellarli al modo detto; Non mancando a mõdarli con le mani al principio di Maggio, zapparli ancor'al Giugno, o al Luglio, secondo è bisogno. Poi inãzi S. Michele si cauano con la uanga, & cimati tutti, si ripiantano nel terreno ben'ordinato, co i cauaicchi di legno, lontani un dall'altro mezo braccio, & si caccia ne i buchi di gamba in gamba tutta la radice (la qual è di forma simile a i rauanelli) & ui si calca attorno bene la terra. Oltra che si zappano asciutti, quando sono mossi (cioè come cominciano a germogliare) & anco al Marzo, all'Aprile, & al Maggio se cosi è bisogno; percioche ui si gioua sempre, pur che non buttino i garzi. Nè altro ui si fa, eccetto che come sono produtti, si leuano, & si tagliano quei soli, che sono quadri, accioche maggiormẽte l'humor del la terra uada ne gli altri buoni. Et percioche nel lor finire, comincia a fiorire la mãza d'ogni gãba in cima, e poi di man'in mano fin'è fiorita tutta; come sono caduti i fiori appresso vn dito al pecolo, si tagliano la sera, o la mattina coi pecoli lunghi un palmo, & si accõmodano a dieci, o dodici per mazzo, e s'appiccano separati all'ombra, al uento e nõ al sole, ne all'humido: osseruãdo questo di giorno in giorno, finche sono raccolti tutti i buoni. Ma raccogliẽdone gran quãtità, si pongono ne i cesti grandi, & si riducono a casa; distendẽdoli al coperto, & non piu alti d'un palmo. Et dopo che sono posati cosi per alcuni giorni, si

ſcielgono (per huomini periti) i buoni da garzar berette, & gli altri da garzar panni; perche vagliono ſempre quelli quattro, & cinque volte piu, che non fanno queſti. Ma alcuni Agricoltori ben prattichi di ſimile arte, ſeminano i garzi della miglior ſemenza, che poſſono hauere (per eſſer coſa imporrantiſsima a far coſi di tutte le ſemenze) pur ne i terreni, che ſono a propoſito, & ne danno mez'oncia per tauola. A i quali, benche naſcano ſpeſsi, non fanno altro che tonerli netti; e poi hauendo raccolto que i che fioriſcono il primo anno, laſciano uenire gl'altri per raccoglier l'anno ſeguẽte qñ ſarãno fioriti. Et come gli hãno raccolti, li põgono al Sole per mezo giorno, e la uolgono due, o tre uolte, & dapoi li mettono ogni dui mazzi attaccati, o ſopra à trauerſo unà ptica, come ſe fuſſero due ſtaffe di ſella, & in luoghi aſciutti, & che i uẽti poſſano penetrare; laſciandoli coſi fin che li ſcielgono al modo detto ꝑ vẽdere. Vero è, che vi ſon alcuni altri ancora, che pongono i medeſimi garzi ſopra le grati fatte a poſta (pure in ſimil luoghi) cõciãdoli in piedi, cioè con le teſte di ſopra; percioche a queſto modo nõ ſi maccano le ſpine per via alcuna. Et qñ li uogliono portare a uẽdere in qualche città, o altro luogo, li cõciano in bei mazzi grãdi in lunghezza dui, o tre braccia, e larghi in tõdezza uno, o poco piu intorno ad un baſtone co i pecoli di dẽtro & cõ le ſpine di fuori, ꝑ portarne due di q̃i mazzi in ſpalla commodamẽte, come ſe fuſſero due ſecchie d'acqua.

VIN. Vi prego, che mi ragionate anco del ſeminare il guado, e qual terreno egli gradiſce, & poi come ſi ſemina, & da qual tempo.

GIO.BA. Ogni ſorte di guado gradiſce piu in terreno ſorte, & di buona polpa, che mediocre, & mãco il leggiero; & poi ſi ſemina in queſto paeſe l'ultima ſettimana di Febraro, o la prima di Marzo: Ma non uien bello ne i terreni colturati, come fa ne gli altri paeſi, doue lo ſeminano in quelli, che ſono poſati, e ſtati uoti tre, o quattro anni, e per queſto biſogna ſeminarlo nelle cotiche di trifoglio, che ſiano pratate per dui anni auãti, come medeſimamẽte ui ſi ſemina il lino, le quali nõ ſi rompano con l'aratro, eccetto quando ſi vuol ſeminare il guado.

Trattato del guado.

VIN. Lodate uoi a letamare all'hora quel terreno innanzi che'l ſi rompa con l'aratro per riuorgerlo ſotto?

GIO.BA. Se al Febraro auanti è ſtato molto ben letamato quel prato, ſi può arare, & ſeminar quella cottica di guado; nondimeno chi li deſſe dell'altro letame buono & freſco, tanto maggiormente uenirebbe bello, & di piu bontà. Percioche com'egli per natura magriſce ſempre i terreni; coſi ſono pazzi coloro, che non ſolamente lo ſeminano ne i magri, poiche ſempre ui vien poco, & cattiuo; ma ancora ſpargono la ſemenza in quelli, che non ſono a propoſito.

L 5 VINC.

VINC. Quanta semenza ui pare, che ui si dia a ragion d'ingero?

GIO. BA. Essendo bē ordinato quel cāpo, se li può dare fino quarte sei colme, come si costuma, di buona semēza: pciohe, quanto piu nascera spessa, tāto piu ui si potrà lasciar delle gambe assai, se saranno morbide: o essendo magre, si potrāno cauar le superflue con la zappa.

VINC. Quante uolte ui pare, che si debba zappare questo guado?

GIO. BA. Essendo erpicata la semenza fin ch'è ben coperta, & ben incorporata nel terreno, come le sue gambe haueranno prodotte le foglie alte due, o tre ditta, bisognarà zapparle la prima uolta, & far'il medesimo nella prima settimana d'Aprile, & anco piu presto, & piu tardi secōdo che'l tempo hauerà seruito intorno al piouere, o alla secchezza. Poi come sarāno raccolte dopo i quindici giorni di Maggio, si zapparanno la terza uolta le medesime gambe, o radici spogliate delle dette foglie; facendo quell'istesso, come sarāno racolte nel mese di Giugno, & poi di Luglio, di Agosto, & di Settēbre, di maniera che, si come si raccogliono tutte le foglie di gamba in gamba cinque uolte, così si zappano ancor di uolta in uolta subito che sono raccolte; Il qual zappare si fa sempre sette uolte; cioè queste cinque, & le due prime inanzi che raccogliono le dette foglie per far'il guado.

VINC. Cha cose si serua di mano in mano, fin che si raccogliono queste herbe per ridurle in guado?

GIO. BA. L'Agricoltore bē prattico di questo, non tāto come uede, che di tosco in tosco le foglie cominciano a colorire solamente attorno, & nō in mezo, le piglia tutte di gamba in gamba con le mani, & le straccia cō tal modo appresso alle radici, che paiono tagliate cō la falce, & le pone di uolta in uolta ne i casuoli; ma le porta all'ombra accioche non siano dannegiate dal Sole, & poi le mette così fresche sotto alla pietra grande, la quale egli fa girar'in piede con un cauallo nel uaso salegato poco piu largo del giro ch'ella fa nell'andar attorno: Onde macinata tutta quella parte, che può capir quel uaso; ferma il cauallo, & riduce le foglie macinate nel uaso medesimo talmente da parte, che tutto il succo uscito da quelle foglie, si ritira nel luogo piu basso di mezo, il qual leuatolo ben fuori con la caccia, & asciugato tutto il fondo, ui ritorna le medesime foglie sotto alla pietra, per rimacinarle asciutte, & dapoi le reduce in palle grosse d'oncie uinti, o uintiquattro l'una, & fattole seccar'al Sole, ouero nel forno quando sono cattiui tēpi, le tien in solaro fin che inanzi al Sā Martino le macina l'ultima uolta; & poi riduce quella poluere in mucchio tant'alto, quāto è la quantità del guado, il quale come comincia a scaldarsi, esso spiana tutto il mucchio, & ui pon sopra dell'acqua di man'in mano

se-

secondo che di luogo in luogo lo va uolgendo, & che'l vede esser temperatamente imbeuerato, percioche sì come la troppo acqua l'annega, cosi per la poca s'abruccia, & poi lo ritorna a mucchio non molto alto, ma lungo; & cosi non manca a gittarlo da un luogo all'altro ogni giorno, ouer un giorno sì, & l'altro nò, fin che comincia a diuenir freddo, & dapoi lo moue ancor'ogni quattro, o sei giorni, finche totalmente è fatto freddo. Et questo fa con gran diligentia; percioche qñ mãcasse, il guado si cuocerebbe insieme, & nõ varrebbe niente. Il quale, per ritrouarsi affinato con le regole che vi vuole, lo lascia ne' luoghi freschi, oue siano ben mattonati, fin che lo uende; onde quanto piu tempo ui stà ammucchiato, tanto più s'affina, & diuien migliore.

VIN. Che modo si tine a raccogliere tutta la semenza che vi vole, per andaruene tanta somma per iugero, come dite.

GIO. BA. Poniamo che'l guado sia dui iugeri, ilquale finito di raccogliere al Settembre (per l'ordinario) si seminano di frumẽto, ma uolendone lasciar per semenza, nõ passa la quarta, o quinta parte per raccogliere poi al Maggio, o al Giugno seguẽte, la quale com'è tagliata si porta nell'ara distesa al sole; ma battuta, & palata si gouerna nel granaro, per seminarla al tempo suo. *Poi non solo il valor del guado è molto necessario per tingere i panni neri, & d'altri colori; ma ancora le foglie impiastrate risoluono tutte le posteme, saldano le ferite fresche, ristagnano i flussi del sangue, guariscono il fuoco sacro, & le ulcere che van serpendo per tutto il corpo.*

VINC. Dapoi che mi hauete mostrato ciò che si debbe osseruare intorno al guado buon da tingere, desidero parimente che mi diciate quello che si debbe fare per seminare, & raccogliere la roza, & pergolino, per hauer'inteso che sono di maggior vtilità del guado, di minor fatica, & di manco spesa.

Trattato della roza, e del pergolino.

GIO. BA. Nõ solamẽte è vero q̃l che dite; ma q̃sti vẽgono in ogni terreno sano. E bẽ verò, che quãto piu si troua esser buono, & nõ forte, o non molto leggiero, tãto più abõdano d'anno, in anno, finche le radici son cauate. Si semina il terreno cõ tãta semẽza per iugero, quanto si fa col canape al principio di Marzo nelle colle bẽ letamate, e ben arate di quattro, o sei solchi, lequali lodo che piu tosto siano vangate, che arate; ouero p maggior beneficio, criuellate; percioche, se ben'il criuellare porta piu spesa, & piu tẽpo ad ordinarle, nõdimeno (stãdo che questa è la perfettione del coltiuare) nõ si dourebbe restar'a criuellar'vn iugero, o dui per lo grãd'vtile, che ne segue. Et però seminata la semenza, & poi incorporata benissimo nel terreno con l'erpice, & co i rastelli, nõ ui si fa altro che tenerla bẽ netta delle cattiue her-

be, finche si tagliano al Settẽbre tutti i rami produtti, ma raccoglier la semenza, & poi si coprano tu te le radici di gãba in gãba con due dita di terra, tolta ne i solchi maestrali, accioche non siano offesi i cuori dal gelo, & che maggiormente le radici s'ingrassino; onde uscẽdo l'anno seguẽte da gl'altri rami tagliati che siano al Settembre, & raccolta la lor semenza, si coprano le medesime gãbe al San Martino al modo detto; & questo istesso si fà di anno in anno, fin che si cauano tutte le radici, & si riducono in roza, & in pergolino.

VIN. Quanti anni si coprono questi toschi, o gambe, per cauarle poi in tante buone radici.

GIO.BA. Vi son'alcuni pochi, che hauẽdo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la semẽza, & anco coperte le gambe al S.Martino, & poi l'anno seguẽte fatto il medesimo intorno al tagliar'i rami, e racco glier la semẽza, cauano le radici, le quali essendo prima fatte seccar'al Sole & poi qñ si uogliono macinare, seccare anco ne i forni grãdi fatti p questo, le macinano sotto alla pietra medesima, che si macina il guado, e q̃sta si domãda roza bona, & nõ pgolino fino: Ma la maggior parte de gli huomini, che desiderã di cauar'assai piu utile del lor terreno, nõ tãto nõ si cõtentano per anni quatro, e sei a raccoglier la semenza di anno in anno, & coprir sempre al detto tẽpo i cuori delle gãbe con la terra; ma fan questo medesimo ordine per anni otto, e dieci, e fin dodici, conoscẽdo p buona prattica, che quanto piu tarda a cauare tali radici, tãto maggior somma di pgolino raccogliono ad anno p anno, & anco sempre più, che non sarebbono quando le cauassero piu tosto.

VINC. Da qual tempo si cauano queste radici?

GIO.B. Raccolte che sono l'vltimo anno le semẽze al Settẽbre, si cauano cõ le vãghe tutte le sorti di radici che son state sotterrate; e copte ogn'anno cõ due dita di terra fin'a q̃l tẽpo, lequali, seccate al Sole, e bẽ nettate della terra, si portano poi (qñ si vole) ne i forni prima scaldati, e nettati: e come sõ bẽ seccate, e bẽ macinate, si criuella minutamẽte la poluere buona, e più fina delle guscie, lequali macinate vn'altra volta, si mescola q̃sta poluere cõ q̃lla macinata grossamẽte dalle radici di diciotto mesi, e questa si chiama roza terzana, e tutta l'altra pgolino, la qual'è tãto piu bella, e fina, quanto più sono state le radici sotterrate.

VIN. Quãto può valer la roza il migliaro, & parimẽte il pergolino?

GIO.BA. La roza si uende (per l'ordinario) scudi quaranta, & quarantacinque il migliaro; & sessanta il bel pergolino.

VIN. Quanti scudi credete voi che si possano cauare ogni anno sotto sopra da vn iugero di buona terra?

GIO.BA. Io nõ saprei determinare prezzo certo; percioche non

pur'vn

pur'un terreno (ben che sia buono) sarà piu atto a rêder maggior'utile d'un'altro: ma ancora il cauar le radici, ò piu tosto, ò piu tardi, fa che se ne ha piu, o mãco beneficio: Nondimeno considerãdo che solamente la semêza, che si caua di anno in anno, rende minor'vtilità, di quel che sarebbe ogni frumento, credo che si dourebbe cauar'in sei anni, non meno di scudi nonãta di semenza di roza, & di pergolino.

VIN. Essendo questa coltiuatione di poca fatica; di poca spesa, & di grand'utilità per qual cagione non se ne semina in piu paesi, che sarebbono atti a raccoglierne assai, ò perche rispetto quei che ne raccogliono poca somma, non ne seminano in quantità?

GIO.BA. Per due cose non si fà questo. L'vna, che si uede, che ogni paese hà certe îclinationi à far pdur'i suo terreni alcune rêdite vtili che gli altri nõ se ne dilettano, come bẽ si uede dell'infinite sete che si cauano da i morari nel Friuli, Triuisano, Padouano, Vicentino Veronese; & Polesene: & nõdimeno nel Bresciano, Bergamascò, Cremasco, & altri paesi vicini che medesimamente potrebbono, dilettarsene, ne raccogliono pochissime, a paragone di loro. L'altra cosa è, che nõ se ne semina maggior q̃tità; pcioche è molto difficile mãtener uisi lũgo têpo q̃lli huomini che stãno p̃senti a macinar la roza, & pgolino; cõciosia che q̃lla poluere è tãtò sottile, e di natura penetrabile, ch'ella si caccia talmẽte nel naso di ciascuno in un subito, che l'auelena, & lo atterra finalmẽte î pochi anni. Et pciò nõ è marauiglia se ne vię seminato î pochi luoghi, come si fa, poi che si hà d'hauer piu cara la sanità del corpo cõ poco guadagno, che guadagnar'assai, cõ pder la salute, e la uita. VIN. Lodate voi a semanar'vn'altra uolta tal semenza in quel terreno medesimo, doue sono state le radici cauate?

GIO.B. Perche egli si troua piu grasso all'hora de gli altri terreni, li Agricoltori prattici vi seminano il frumẽto p dui, ò tre anni per veniruene assai, e poi seminan'alla Primauera la semẽza detta î altro sito, accioche q̃l terreno diuẽga grasso, il qual si può dire che riposa, p q̃l têpo, che le radici nõ fann'altro che i rami della semenza che si raccoglie d'ann'in anno (com'ho detto) anco p le foglie, che cadon da q̃lli.

VINC. Come si semina, ò si pianta il Ruso che comprano i tintori per tingere i panni, & i conciatori de' corami?

Del piantare, & ordinare il Ruso.

GIO.B. Questa herba nõ si semina p nõ far semẽza di valore alcuno, ma si piãtano i rami che hãno le radici, i quali p far che ne habbiano in copia, si prouanano, e si riuolgono sotto terra di gãbe in gamba a modo di chioccia, come vi dissi che si puanano i mori; onde alla Primauera seguẽte si cauano, & si piantano di ramo in ramo con le radici, l'vn'appresso all'altro circa vn braccio per lungo, & per trauerso, accio-

accioche nel crescere di gamba in gamba si possono ben zappare, & colmare attorno di terra con le zappe, ò vanghe auanti il freddo, & poi aprirle fuori alla Primauera.

VINC. Che cosa vi si fa dapoi che queste gambe sono scoperte?

GIO.BA. Non vi si fa altro, fin che al principio d'Agosto si trõcano tutti i rami ben basi (eccetto quei che si prouanano per piãtarli, come ho detto) & secondo che si tagliano, si legano in tanti mazzi, come si possono tener'in mano; & poi si cõducono nell'ara, & si tagliano minuti talmẽte, che niũ ramo, ò ramicello, & foglie nõ sian piu lũghi come è grosso vn dito, ò lũga vna oliua. Et fatto ben q̃sto, si spargono cosi ben tagliati al sole, & si mouono piu volte co i rastelli ogni dì, fin che son bẽ seccati; & all'hora si porta ogni cosa co i sacchi ne i granari; e votatili di man'in mano, lasciã cosi q̃sto Ruso, finche lo vẽdono.

VIN. Quãto può valer egli a ragiõ del peso, come sempre si vẽde?

GIO.B. Essendo ben'ordinato, i mercãti (per l'ordinario) lo pagano a marcheti dieci il peso; che essẽdo piãtato in luogo a proposito, & bẽ coltiuato, nõ pur dura in terra grã numero di anni bello, ma se ne caua a ragion di iugero, nõ meno di lire vinticinq; delle nostre, le quali si cauano, senza spesa di semenza, ò d'altra cosa importante, fuori del zapparlo all'autunno, & alla primauera, & poi nel tagliarlo, & batterlo bene quando è secco fin che le foglie sono ben trite.

VIN. Quando questo Ruso ricercasse terreni, doue si seminano i lini, dubito che renderebbe manco utile, di quel che si ha da loro.

GIO.BA. Voi hauereste ragione se questo fusse necessario. Ma perche di sua natura è tale, che tanto viene ne' terreni molto leggieri, quanto ne' mediochri, ò ne' buoni; però in questo paese si semina solamente in quei piu deboli, che forse nõ rẽderebbono vn ducato il iugero; onde cõsiderando che nõ vi và altrimẽti spesa d'acqua per adacquarlo, sempre loderò coloro che hanno simili terreni deboli, à piantarne quanto possono. Percioche oltra che se ne caua assai piu di quello, che si farebbe a ponerui ogni sorte di legume, ò di biada, ò di pastura, & che si ha subito il danaro, com'è ordinato; vi si può piantar, & alieuar'anco delle viti, ne' fili per conuenirsi insieme, cosa ch'e gli non conuiene cosi con gl'altri arbori per le ombre loro.

VIN. Nõ hauete detto cosa alcuna circa il letamare questo Ruso.

GIO.Ba. Lodaro sempre à letamare il terreno innanzi, che si piantino i rami, & poi anco ogni dui anni a dargliene di ben minuto innanzi che si colmino le gambe. Vero è, che per minor spesa, vi si potrebbe dare all'hora della poluere raccolta per le strade, come piu uolte vi ho detto, che si raccolglie ne i tempi del caldo: percioche, come

fusse

fusse passato il Verno, immorbidarebbe nõ poco tutte quelle gambe.

VIN. Hauete uoi cognitione della maggiorana, che si semina nel Milanese, la quale (per quãto ho inteso) rẽde grossa utilità p la semẽza che si uede a i mercãti, che la mãdano in Fiandra, & in Germania?

Trattato della maggiorana.

GIO. BAT. Io ne ho ueduta di molto bella uicino a Milano; nõ di meno se'l terreno, non è a proposito, rende poco frutto; oltra ch'è tal mente delicata, che ogni poco di nebbia che ui soprauenga, o d'altro mal tempo quando fiorisce, si caua poca semenza, o niente: Ma se questa herba è posta in sito buono, & che'l tempo le prosperi, sapiate che non si raccoglie cosa in quello stato che dia tanto utile; quanto fa questa; atteso che se ne può seminare a numero di pertiche, come essi chiamano la lor misura; ma perche ui uengano facilmente delle nebbie quando fiorisce, però non è marauiglia se spesse uolte ui falla, come fa. Et però ho per fermo ch'ella riuscirebbe meglio in questo paese, per non esser così sottoposto alle brine, & alle nebbie, come facilmente occorre a quello di Milano.

VINC. Che sorte di terreno ui pare ch'ella gradisca?

GIO. BA. Non è dubbio, che'l ladino debbe esser piu a proposito di ogn'altro per esser molle, & senza pietre; però non si potrebbe, fallare a seminar doue uengono i lini belli.

VIN. Come si debbono ordinare simili terreni, & quanta semenza ui uà al iugierro, & da qual tempo si semina.

GIO. BA. Essendo il terreno a ꝓposito, bisogna rõperlo con l'aratro inanzi il Verno, accioche sia bẽ cotto dal gelo, & passato S. Antonio ritagliarlo; & essendo poi letamato benissimo cõ letame uecchio minuto, e riuoltato sotto con l'aratro, gittarli sopra almeno una libra di q̃sta semẽza la pertica al principio di Marzo, cioè, quattro o cinque libre il iugero; laquale sia sparsa cõ altrotãta sabbia, accioche si cõparta meglio. Nõ mãcãdo però a restelarla dẽtro benissimo, accioche ui resti bene incorporata. Vero è, che meglio sarebbe a uãgare tali terreni dopo S. Martino (essendo però prima bẽ letamati, come ho detto) e nõ farli altro fin che si seminassero, e ordinassero a i modi detti. Et piu dico, chi criuellasse q̃sti terreni uãgati alti un palmo inanzi che si spargesse la semẽza, lo farebbe cõ maggior'utilità, per esser quest'herba così gentile, & che rende tanto più semenza, quanto ch'è ben ordinata.

VIN. Quali cose ui si fanno fin ch'è raccolta?

GIO. B. Nõ solamẽte bisogna zapparla, e ricalzarla di gãba in gamba, com'è fuor di terra, ma ancora essẽdo troppo spessa, si leuan le gambe superflue, e si ripiãtan fin due insieme, doue son troppo rare, lequali ricercano di star lõtane l'vna dall'altra gãba poco men d'un palmo;

per-

percioche essẽdo fatte loro le cose, com'ho detto, rẽderãno maggior copia di semẽza, che nõ farebbono quãdo fussero piu spesse. Poi si taglia, & si raccoglie di tẽpo in tempo la semenza, cominciando al Giugno, al Luglio, & all'Agosto secõdo che si matura, e si uede ch'è secca, come si chiarisce, nel pigliar le cime de i fiori, & rõperle tra le mani che essendo bẽ matura la semẽza, saltarà facilmente fuori. Auuertẽdo a nõ tagliar di uolta in uolta se nõ la matura, & batterla sopra i lẽzuoli, & seccata benissimo criuelarla nõ solo, ma uãderla anco, & da poi sedacciarla, accioche la poluere cada in terra, e tutta la semẽza rimãga bẽ netta nel sedaccio, ribattẽdo pò qlla bulla grossa che restarà nel criuelo, e riducẽdola ĩ buona semẽza netta come sarà tutta l'altra.

VINC. Quante libre di questa semenza debbe render'vn iugero?

GIO.BA. Ordinariamẽte ne dourebbe dar cẽto, cẽto uinti, sin cẽto quaranta, e cento sessanta, la qual si uende in Milano sei, e sette reali la libra. Oltra che si vẽde la bulla asciutta, per esser perfetta da mangiar poluerizata nelle ministre, & altre cose per esser di buon'odore.

VINC. Sapete uoi in che cosa se ne seruono quei populi, che la pagano cosi bene?

GIO.B. Per adesso nõ uel so dire; nõdimeno nõ credo che la comprino p cosa medicinale, ma piu tosto per mãgiarla poluerizata ne i loro cibi, come facciamo anco noi il pepe, & la canella, & altre specierie; e massimamẽte pch'essi non raccogliẽdo uino, forse se ne seruon nelle lor'artificiate beuãde, p esser q̃sta semẽza odorifera, e delicata.

VIN. Vi prego primamente che mi diciate per quanti modi si può far dell'oglio, oltra quel che si raccoglie dalle oliue.

Del cauare oglio dalla semenza del lino.

GIO.BA. Voi parimente sapete la gran quantità, che cauiamo dal la semenza del lino, del quale nõ solamente nel farci lume, durano tãto noue oncie, quanto fanno dodici d'oliua, ma ancora assai uolte stà seco al pari di pretio. Et questo lo possono sapere i Milanesi, & i Bergamaschi, i quali ne comperano da noi in gran copia per bruciare, & per mangiare quando l'hanno purgato dal cattiuo odore, ch'egli ha. *Onde fra le buone dotti, che questo oglio ha, essendo fatto senza acqua quãto piu è uecchio, tanto piu beuendolo tepido, scaccia ottimamente in mal di punta: come per infinite uolte si è ueduto.* Et oltre che sapete la somma dell'oglio che cauiamo da i uinacciuoli rastellati fauor de' graspi torchiati, il quale fa luce chiara. Sapete anco, ch'alcuni buoni Agricoltori di q̃sto paese seminano delle dradelle nelle faue, & altri legumi, le quali essendo zappate di cõpagnia, & lasciate rare, crescẽdo alte rendono a gamba per gãba tãta copia di semenza al suo tẽpo, che ciascun se ne marauiglia, il quale fa dell'oglio assai pfetto, & chiaro da brusciare.

Del cauar'oglio dalla semẽza dell'vua.

Del cauar'oglio della semẽza delle dradelle.

VIN.

VINC. Non credete uoi, che la ſemenza delle rape non dia del l'oglio aſſai, come alcuni dicono?

GIO.B. Se uoi parlate delle rape, che noi mãgiamo ꝑ piu meſi, & che cauiamo alla fin di Nouẽbre, q̃ſte nõ dãno ſemẽza, eccetto ſe nõ ſono poſte da poi cõ le lore foglie nella ſabbia ꝑ il meſe di Decẽbre di Gẽnaro, e di Febraro, ripiãtãdole poi di Marzo cõ le iſteſſe foglie, accioche facciano la ſemẽza di Maggio, il qual ꝓduce però poca sõma d'oglio, a riſpetto d'un'altra che ſi ſemina ſolamẽte ꝑ q̃ſto; & che nõ occorre a ſterpar q̃ſte rape; e ponerle cõ le foglie nella ſabbia cõ tãta fatura, accioche nõ gelino nella terra, come ſarebbono le dette qñ vi reſtaſſero. Et però chi uuol cauar dell'oglio in copia, ſemini di q̃ſt'altra ſorte di rape medeſimamẽte di Luglio, nõ facẽdo lor'altro, che zapparle al tẽpo, come ſi fan l'altre, le quali nõ ſolamẽte venirãno floride alla Primauera, ma farã grã quãtità di ſemẽza al Maggio; onde raccogliẽdole mature, e macinãodle prima alla pietra grãde, doue ſi macinano q̃lle del lino, d'altre ſorti, ſi cauarà dal torcolo ſedici, e diciotto lib. d'oglio ꝑ quarta, ilqual'oltra che farà bella luce, e ſarà buõ da mãgiar per gẽte popolare, reſtarà bello, e granirà come q̃l d'oliua.

Del cauar oglio dalla ſemẽza da le rape.

VIN. Che quantità di ſemenza ſi può raccoglier per iugero?

GIO.B. Eſſẽdo ſeminata in buõ terreno ben'ordinato, e bẽ zappato al ſuo tẽpo, ordinariamẽte può dare ſome cinque di quarte dodeci l'una di ſemenza netta, che ſarebbe circa libre ducento per ſoma.

Appreſſo uoglio ragionarui di quell'herba, che fa medeſimamẽte la gãba alta, e groſſa della forma loro, ma le foglie piu ſtrette, le quali ꝓducon tãta ſemẽza, che ogn'vn ſe ne marauiglia, dalla quale ſi caua grã quãtità d'oglio buõ da mãgiare, da bruſciare, da far ſapone, & da ungere le lane ꝑ far pãni, come ampiamẽte ne parla il Dottor Fiorauanti, il quale in Venetia da tal ſemenza a chi uuole ſenza danari.

Del cauar l'oglio dalla ſemenza del Fiorauãti.

VINC. Da qual tempo ſi ſemina queſta ſemenza, & quanta ue ne uuole per iugero?

GIO.B. Eſſendo ben'arato, bẽ letamato, e ben'ordinato il terreno ſe ne ſparge una libra ꝑ iugero nel meſe di Febraro, ò di Mazzo, meſcolata però cõ la ſabbia, accioche ſia meglio cõpartita, alla quale da poi ch'è bẽ incorporata cõ l'erpice, ò co i raſtelli, nõ ui ſi fa altro che zapparla quãdo è nata, e poi quando è matura, raccoglierla di notte ouero di mattina cõ la rugiada, e nõ d'altra hora del giorno, ꝑche tutta ſi perderebbe nel cader'in terra. La quale, portata nell'ara, ſi batte e ſi netta col criuello minuto, e col ſedaccio, & dapoi ſi fa l'oglio, ilquale quãto piu ſi tarda a torchiarlo, tãto minor quãtità ſe ne raccoglie. Et però ſia quãto piu toſto macinata beniſſimo cõ quell'acqua,

che le conuiene, & poi torchiata strettamente; come si osserua. *Et oltra che questo oglio rende grande vtilità, come si uede, è perfetto ancora per sanar coloro, che patiscono il mal di renelle, & che orinano con difficoltà.*

Del cauar l'oglio dalle noci.

VINC. Benche tra noi non si facci oglio di noci, però mi sarà caro, che me ne parliate.

GIO.B. Gran pazzia sarebbe la nostra, se uolessimo usare l'oglio in copia di quest'arbori sì grandi; come uerrebbon massimamēte in pochi anni ne i cāpi, che tuttauia coltiuiamo cō tāta industria, & che cōpriamo a cēto, e ducēto scudi il iugero, pcioche se consideriamo il grā dāno che si haurebbe dalla loro cattiua ombra, dalla grā copia delle radici, & qllo, che si patirebbe nell'entrate, che sono ī terra, delle gēti qn̄ cominciano a māgia'i loro frutti fin che gli hāno raccolti, nō è dubbio, che sarebbe assai maggiore il dāno, che nō sarebbe l'utile, che si cauasse. E bē uero, che io lodo piātar le buone noci nelle ripe delle uie larghe, nelle cāpagne sterili, ne i colli magri, e ne gl'altri luochi deserti, ma no mai ne i cāpi, che rēdono buoni frumēti, floridi prati, delicate vue, & altre fertili rēdite, pche ī uero nō si può negare che si caua grā q̄tità di oglio da q̄sti arbori, qn̄ sono di buona sorte, e che i tempi non ui sono contrari. Il quale, per esser lucido è perfetto da mangiare, da far chiara luce, & da seruire in altre commodità.

Del cauar'oglio da piu arbori, & specialmēte dal faggio.

Io vi potrei ancor dire dell'oglio, che si potrebbe cauare dalla semēza del mirasole, del sicomoro, dell'egheno, delle ghiāde di rouere, & d'altri arbori, ma perche ui sarei forse troppo lungo, dirouui solamēte in poche parole quello che si caua della semenza dal faggio, il quale non solamente è perfetto da māgiare, da far bella luce, & altre cose buone, ma ancora ella ne rende tāta somma, ch'è cosa quasi da nō credere. Et però i nostri montanari, che sono uicini ai Grisoni, & a gl'Illust. Cōti di Lodrone, e di Arco dourebbono raccoglier di questa semenza, che cade in terra in quei grandissimi boschi di faggi, a centinara di sacchi, per cauare poi il tanto oglio, come ella rende, cō loro grāde utile, & beneficio anco di noi per esser tanto alti di pretio questi altri che homai non vi si può uiuere.

VINC. Mi è piacciuto che habbiate finito, poiche mi conuien ritrouarmi in Brescia all'hora di ragione, ad instātia d'vn mio caro amico; & però con uostra buona licentia andarò a montar à cauallo; non mancando dimane di ritornar da uoi, accioche mi ragioniate anco delle altre buone cose, come fin'hora hauete fatto.

GIO.BAT. Venirete pur'al piacer uostro, che sarò sempre apparecchiato a sodisfarui.

IL FINE DELLA VIII. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA NONA.

Nella quale ſi tratta di più coſe diuerſe, ò più toſto ſtrauaganti.

GIVNTO M. Vincenzo Maggio il 9. dì da M. GIO. Bat. Auogadro, e ritrouatolo ch'egli paſseggiaua nel la ſala grande: ſalutatiſi prima amoreuolmēte l'un l'al tro ſecondo il coſtume loro, & numerato le quindici hore, che allhora ſonarono, ſi poſero a ſedere: Oude dopo alquanto l'Auogadro guardando il Maggio diſ ſe. Di quali coſe hauete uoi pēſato M. Vincēzo, che parliamo hoggi?

VINC. Perche habbiamo queſti otto dì ragionato di molte coſe con qualahe ordine (quando ui piaceſſe) mi ſarebbe caro, che diceſsi mo d'alcune ancora, che ci pareſſero da eſſer propoſte diuerſamente, ſe ben' haueſſero dello ſtrauagante, come anco uenendo da uoi, ho penſato di chiederui.

GIO. BA. Drizzate pur'il parlar uoſtro a quella uia, che ui piace, che ui riſponderò, per quanto ſarà in me, a quel che mi domādarete.

VINC. Io cominciarò dunque pregarui, che mi diciate s'è meglio arare co i buoi, che co i caualli, ò co i muli, ouer con gli aſini ſolamē to, come fanno infiniti Agricoltori fuori d'Italia.

GIO. BA. Non è dubbio alcuno che a noi Italiani ſono migliori i buoi di tutti gl'altri animali, percioche la prattica ci fa uedere, che ſono piu forti, piu deſtri, & piu cōmodi per coltiuar le tāte diuerſità de i terreni noſtri, che ſi trouano ne i monti, ne' colli, nelle ualli, co ſtiere, campagne & piani. I quali, perche ſono ſterili, & fertili, & for ti, aſpri & ladini, duri & ſoluti, crolli & fregatoſi, humidi & cretoſi, ghiaroſi & ledoſi, geſſoſi & ſabbionoſi, neri e bianchi, roſsi e bigi, & d'al-

Che i boi in Italia ſono migliori p arare, che gl'altri animali.

d'altre forti, che farebbon impofsibili a raccontare; nõ è dubbio, che noi nõ pofsiamo adoperare animali piu a propofito di quefti, per arar gli bene. La onde, per nõ effer generalmente fimili terreni nella Germania, & in altre prouincie di quei Climi profsimi, nõ è marauiglia fe li arano quafi tutti i caualli, come quelli che ne han una infinità; i quali fon talmente agili, che arano il doppio di quel che facciamo noi: Et quefto auiene, perche efsi han ancora gran copia di cãpagne fpatiofe, le quali fon piu tofto di terreni leggieri, che d'altre forti. Et però nõ è gran cofa fe raccolgon quei paefi tanta quantità di biade, come fanno; poiche fon cofi ricchi di terreni, che li lafcian ripofare, non coltiuãdoli ogn'anno, come per l'ordinario facciamo noi. Vero è, che habbiamo quefto uantaggio, che quãdo habbiamo adoperato i buoi nel coltiuar'i noftri campi per qualche tempo; li pofciamo ingraffare, & vendere a i beccari, ouer manglia rli in cafa; cofa che non poffono fare quei Settentrionali de' lor caualli, nè de gli altri animali detti.

VIN. Pofcia che io refto chiaro di quefta prima domanda; defidero che mi ragioniate intorno a' precetti del ben'arare, de' quali (ancorche ne parlafte il primo giorno) fon certo però, che non dicefte tanto, quanto fe nè può dire.

Alcune ragioni intorno al ben arare.

GIO.B. Lafciando la maggior parte delle cofe, che all'hora ui diffi, dico, che non folamente la terra uuol'effer minutamente aperta, & fundata benifsimo cõ l'aratro; ma bifogna ancora, che fia ben fpianata, ben nettata, & ben ingraffata. Percioche, effendo fatta ben'vguale, oltra che le pioggie, & l'adacquare nõ la dãneggian nel condur'i graffumi altroue; il Sole parimẽte, il caldo, il freddo, & i uẽti maggiormẽte la bonifican. Et piu dico, che, fi come ritrouandofi ben'arata, fi mefcola la forte con la foluta, la graffa cõ la magra, & ciafcuna di effe col letame; cofi le femẽze s'incorporano benifsimo feco; & quefto mafsimamente occorre, quando fon ftate ben rotte tutte le zolle groffe; & che la terra è diuenuta bẽ trita, minuzzata, & ridotta in poluere. E vero, che alcuni antichi vogliono che nõ fi arino i terreni molto fecchi, conciofiache fi corrompono, e nõ riceuono i femi (cofa che facilmẽte poteua effer cofi ne i loro Climi) ma noi in quefto noftro, ritrouiamo effer fempre in contrario, & fpecialmente quando nõ fi trouano humidati inãzi dalle pioggie; percioche, uenendo dapoi fopra elle a i grani fparfi, nõ è dubbio, che giouano perfettamẽte al nafcimento loro, perche fpoluerãdofi quei terreni, fubito (come fanno) nafcono anco in un fubito tutti i grani che fon per nafcere. Lodo bene, che nõ fi arino quegli altri, che fono troppo molli, poiche vẽgono talmente duri, che per piu anni nõ riceuono femenze. Et quefto non falla mai; eccetto

cetto però, che aiutano col darli tanta somma di letame, inanzi che si rompano con l'aratro, che per la potentia di quello, producono alle volte il solito ricolto. La onde non pure sono da lodare molto quelli Agricoltori, che arano i loro campi, per non lasciarli indurire in tal modo, che diuengano poi aspri grandemẽte; ma ancora che gli aprono in tal tempo, & con sì buona industria, che le lor fatiche partoriscono sempre buoni frutti. Et certamente è di tanta importantia questo; che, sì come arando l'Agricoltore i terreni quando fa bisogno, li bonifica pur'assai; cosi arandoli ne i giorni quãdo sono molto bagnati, ò che nõ sono posati almeno un mese dopo l'una, e l'altra aratura; pensando di far loro giouamento, fa il contrario; percioche, ò nuoce loro molto, ò almeno gitta il vento quelle fatiche.

Deuono arare poi gli Agricoltori le terre deboli, & leggieri piu tosto nel verno, che nella state: percioche questo per l'eccessiuo caldo, risolue quella poca sustantia che esse hãno, & quello incorpora l'humore delle acque che vi giouano con la loro humidità. Ma l'altre terre, & massimamẽte le forti, quãto piu si arano, di verno, & di state, tãto maggiormẽte maturano, & s'ingrassano. Oltra che fondandole benissimo (come ho detto) & cõ l'aratro, & tagliãdole minutamẽte, nõ solo si distruggono le herbe cattiue, & si riuolgono alla superficie ql l'altre, che poi son percosse dal Sole, dal gelo, e da i venti, talmẽte che muoiono (& massimamente essendo cauate cõ gli erpici, ò cõ i rastelli, & abbrucciate) ma ancora per il cõtrario quanto piu terra piglia il bifolco cõ l'aratro, e meno l'affonda, tãto piu ella resta mal coltiuata.

VIN. Vorrei saper'ancora, qual letame lodate voi, che sia migliore per dare a'campi, che uanno seminati, il uecchio, ò il nuouo?

GIO.B. Quantunque gli antichi dicano, ch'a questi terreni si spargono piu tosto i letami vecchi ben marci, che i giouani ben freschi, poiche questi producono assai piu herbe cattiue, che non fanno quelli; nondimeno, perche i noui hanno maggior possanza d'ingrassare, io non istimo tanto quel produr di herba, quanto faccio conto dell'utile, che rendono a i frumenti, & gli altri grani. Come ben col fondamento della lunga prattica uediamo, che piu beneficio rendono due carra di letame giouane, che non fanno tre, & quattro di quello, che piu è vecchio. Percioche, sì come questo, quanto piu tarda a spargerlo nella terra che uà arata, tanto piu di tempo in tempo ua perdendo il suo vigore, cosi quello quanto piu è sparso fresco, e riuoltato sotto subito cõ l'aratro, tanto piu ha forza d'ingrassarla. Che se vi fusse qui il nostro nobile M. Alouise Rodège Agricoltore eccelẽte, voi lo sentireste dire a questo proposito, che quando fusse possibile, si dourebbe dar'alla terra ogni sterco subito, ch'egli è caduto

Ch'l letame, o sterco fresco è miglior del vecchio.

dall'animale, poiche in sua specie ha q̃lla pfettion di beneficiarla, che ha di giouare all'huomo l'ouo della gallina quanto piu è nato fresco.

VIN. Chi facesse questo, si spargerebbe inutilmẽte la paglia posta sotto a gli animali, poiche ella restarebbe cruda, & non bẽ marcia, come si troua quãdo è stata ammucchiata con lo sterco almen'vn mese.

GIO.B. Perche egli è altra cosa a parlar della paglia come paglia, & altra è a raggionar della bontà dello sterco, come ho fatto. Percio che uolendosi l'Agricoltore beneficiare della paglia, ò dell'altro strame simile, non è dubbio, che bisogna lasciarli in massa, ò pila, nõ meno d'un mese, accioche si marciscan bene. Ma si ha da sapere, che quãto si tarda a spasgerli, & a sotterrarli, tanto piu lo sterco perde il suo uigore, & la sua uirtù.

VIN. Ho pur'udito alcuni, che fanno professione dell'Agricoltura, i quali dicono, che quanto piu il letame è fresco, ch'egli maggiormente col suo gran calore affoga le semenze.

L'utilità dell'ingrassar'i campi, cõ la calcina pura, & accõpagnata.

GIO.B. Se questo fusse uero, sarebbono malamente trattati i cãpi, che uengono ingrassati malamente con la calcina uiua in molte ville del Comasco. La quale rende tanta utilità almeno per tre anni, che io mi marauiglio, che non sia usata tra noi, & ne gl'altri paesi, c'habbiano bisogno dello sterco, come ha il nostro.

VIN. Voi adunque lodareste, che s'ingrassassero i nostri terreni cõ questa, benche ordinariamente ci costa dui, & tre marchetti il peso, & che ue ne debbia andare buona somma per iugero.

GIO.B. Considerando, che a ingrassarne uno per tre anni almeno, ue ne bastarebbe ottanta, sin cento pesi al piu; io ho per certo che faresti mo molto bene a darla a quei terreni, che l'aggradirebbono; cõciosia ch'ella sarebbe di minor spesa del letame, ilquale ĩ piu uille costa almeno cinq; marcelli il carro; ma in alcune altre costa non manco di otto; & ue ne uole per iugero almeno cinque carra, & ui dura poco piu di un'anno, Perche non solamente hauete da saper che la calcina rẽde p'u frutto del letame, & che il secondo, e terzo anno gioua piu a i cãpi del primo; ma cuoce anco talmẽte i terreni, & distrugge le cattiue herbe, che le biade restano nette quando si miettono. Senza che non è poco utile, che in tre anni basta a dui iugeri un sol carreggio di cento ottanta pesi, o poco piu di calcina; doue a letamarli di sterco in quel tempo almeno due volte, non ue ne uol meno di uenti careggi:

VINC. Quai sono quei terreni, che non sarebbono a proposito per riceuere questa calcina?

GIO.BAT. Dandola a cretosi, a i petrosi, a i ghierosi, sabbionosi, ledosi, crolli, & a i troppo duri, non solo non ue ne uorrebbe per iugero meno di ducento pesi, di uinticinque libre alla sottile, ma finalmen-

mente sarebbe ancora un gittar tale spesa al uento.

VINC. Mi piacerebbe saper'anco, se si puo dar questa calcina à i terreni con minor spesa; da qual tampo si debba spargere, & i modi che s'osseruano.

GIO.B. Quanto sia a colui, che l'ha da cauar pura dalla cesta p cõpartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia uestito di tela biãca, & habbia coperto talmente la faccia, che per modo alcuno nõ li possa entrar la poluere ne gli occhi, ne gli orecchi, nel naso, e nella bocca; ma ancora bisogna ch'egli sia seguitato dal bifolco, che di mano in mano la riuolga sotto terra cõ l'aratro; & dapoi ui semini sopra il frumento, ò gl'altri grani, secondo che ha dissegnato.

Poi perche ui sono altri, che nõ uogliono spender tãto nella calcina, ne pigliano, come sarebbe la quarta parte mãco per iugero, & l'accõpagnano al Mag. con la terra cauata da i fossi, ò dalle ripe; essendo asciutta; facendo un suolo di q̃sta, & vn'altro di calcina, fin che l'hanno finita, lasciãdola cosi tre, ò quattro mesi, compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innanzi che l'arino l'ultima uolta; & seminandolo subito che l'hanno arato, ouero inãzi, uolẽdo che l'aratro, riuolga i grani sotto. Ma meglio sarebbe a mescolarla con la poluere raccolta nel gran caldo per le strade, perche si spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per lo campo, & sarebbe anco maggior'utilità della detta terra per esser migliore.

Altri per spender ancora meno, pigliano solamente dui terzi di calcina per iugero, & la mescolano al modo detto, quindici giorni innanzi al seminare, col letame che si fa per le strade frequentate da gl'animali. Et questa mescolanza finisce di fumare, & di cuocersi in manco di dieci dì. La qual si sparge prima per lo campo, & poi arano inanzi; ò dapoi ch'anno seminato.

Vi son'ancora alcuni altri che trouãdosi hauer buoni letami di stalla, nõ pigliano piu che la metà della calcina per iugero, & poi mescolãdola pur cõ essi a suolo sopra suolo, dieci, ò dodici dì inãzi al seminare, finisce di fumare sì mescolata in poco piu di sei dì, onde sparsa che l'hãno p lo cãpo, l'arano, e poi seminano di quello che piace loro.

Vi sono molti altri ancora in quel paese; che per mãco spesa cõprano da i cõciatori di corame, il calcinaccio che loro auãza, e ne danno il doppio per iugero, di quel che fanno la calcina sola se ne trouano satisfatti almen per dui anni. Et oltra che quelli Agricoltori cõprano quãta cenere ritrouano nella città, & nelle fornaci, p dar'a i campi doue seminano i lini, pagano nõ meno tutte le cenerate ch'auãzã'alle dõne nel far le loro bucate. La onde io son sforzato a dire, che q̃lle gẽti auãzano tutte le altre dello stato di Milano in coltiuar il lor paese,

L'ingrassar'i cãpi col calcinaccio, di conciatori di corame, ce nere, e cenerata di bugata.

che per natura ha dello sterile assai, come quello, chè è pieno d'una infinità di colli: quali nondimeno cō lo sforzo della lor grāde industria fanno riuscire fertili, & abondanti di tutti i beni, si come apertamente si può uedere dalla bella, & dotta opera della nobiltà della città di Como, descritta in dui libri elegantissimamente dal mio M. Thomaso Porcacchi, il quale, si come è giudicioso, & intendente, così per la bontà, & facilità de i suoi nobili, & honorati costumi, è da me singolarmente amato, & hauuto per caro: e dal mondo per le molte sue opere homai è conosciuto, & honorato grandemente.

VIN. M. Thomaso è ueramente come dite, & per tale l'ho io conosciuto, quando per uostra bontà ne hauete fatto contrahere amicitia insieme, di che ui tengo obligo. Ma dapoi che hauete parlato di questa sì rara coltiuatione, uorrei super'anco, perche quegli Agricoltori seminano ne i lini piu tosto il trifoglio, che il miglio?

Del seminar'il trifoglio ne i lini.

GIO. B. Questo nō ho ueduto fare sul Comasco, ma si bē appresso alla Gonzaga sotto Milano, & senza offesa alcuna del lino, percioche com'è diuenuto alto ītorno a tre dita, vi seminano sopra il trifoglio, il quale uien tāto bello, che cauato il lino maturo, lo trouano sì alto, che lo segano poi inanzi S. Giacomo, di maniera che, quando sono p seminarui il frumento di Settēbre, ò d'Ottobre (ancorche sia diuenuto tāto alto, spesso, & netto d'ogni altra herba, che si pottrebbe tagliare per pastura) lo riuolgono prima sotto per grassume con l'aratro, & poi vi si seminano sopra: Cosa che uien lodata da molti intendenti, p esser piu utile il far'a questo modo, che non è dopo il lino seminarui il miglio, il quale, benche renda piu utilità del trifoglio segato, nōdimeno immagrisce di tal sorte quel terreno, che nō tanto vi viene poi l'anno seguente a pena la metà del frumento, di quello, che vi fa viuer il trifoglio, ma ancora sente di quella magrezza almeno per dui anni.

VIN. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbrucciar le stoppie; nondimeno mi sarà caro, che mi ragioniate di qual si debbono abbrucciare, & il modo che intorno a ciò si debbe tenere.

Dell'abbrucciar i paglia zi in tagliati.

GIO. B. Sono da lodare quegli Agricoltori, che nō hāno carestia di paglie per far letto a gli animali, che le abbrusciano, & specialmēte quelle che si trouan sporche di piu herbe saluatiche: percioche, oltra che ingrassano quei terreni, che son restati deboli per il lor fruttare, abbrucciano anco talmēte le dette herbe cattiue, che cō esse distruggono le radici, & infiniti animaletti, che dāneggiano alcune uolte le biade. Vero è, che bisogna far quest'officio quādo l'aere è quieto; accioche la cenere nō fusse portata altroue da i grā uēti, ò che ql fuoco nō dāneggiasse i vicini, ouero se medesimi, accendēdolo anco sempre da quella parte, doue spira qualche poco di aura, & massimamente

quando

quando è nuuolo, che si può separare qualche pioggia; percioche, sopraueneudo dopo che fussero abbrucciate, l'acqua vi giouarebbe nell' incorporar quelle ceneri cō la terra, poiche sono cosi buona grassa, per giouar'a i grani nel nascere, & nel produrli al perfetto fine.

VIN. Poscia che uoi mi auete detto del far nascer bē'i grani, p ricordarmi anco che mi deste il secōdo di alcuni modi ptinēti al far nascer bē'i migli, vorrei saper se li fate seminare prima, e dapoi volgerli sotto cō l'aratro; pche douerebbono nascer piu facilmēte p nō esser cosi peossi dal color dal Sole, come sono essēdo seminati sopra terra.

Del far nascer bene i migli.

GIO.B. Mi dispiace, che nō ui dicessi, che mai nō faccio seminare sopra le arature; attesoche la prattica mi fa ueder, che essi nascono sicuramāte a seminarli dopo ch'è spartito il sole, & uolgerli in dì seguēte cō l'aratro piu per tēpo che si può. I quali, p esser'humidati dalla rugiada, & coperti con poca terra, e dapoi calcati cō l'erpichetta bē pesente, per due, ò tre mattine seguēti, nō è dubbio che nō facciano primamēte le radici, & che nō spūtino poi cō facilità, percioche sono di tal natura che passarebbono ogni grossa colla di terreno, che fusse sopra, nō che la terra cosi bē calcata, la quale (come dissi) quanto piu è soppressata, tāta māco sō offesi qī grani dall'eccessiuo calor del sole.

VIN. Hor che mi hauete mostrato con quanta facilità si possono far nascere questi migli ne i caldi grandi, mi pare che ci dourebbe esser anco qualche via per far nascer'allora delle semenze.

Del far nascere più semēze nel gran caldo.

GIO.B. Fu sempre l'arte talmēte amata da gli huomini ingeniosi, ch'essi molte uolte suppliscon'a quello in che la natura ha mācato, ò manca. Ho uoluto dir queste poche parole; perche non è dubbio che l'huomo giuditioso può far con l'artificio nascer'ogni semenza al tempo de' grā caldi, ne' uasi piccioli, & grandi al modo che ui dirò, nondimeno io lodo che facciano solamente nascer quelle che uanno trapiantate, & massimamente stà ben'a seminare le semenze di mori, poiche queste nascono con maggior difficoltà, di quel che fanno le altre. Onde a narrarui il modo che si debbe fare, dico che bisogna primamente seminare tutte le semenze nel terreno buono, ben netto, & ben minuto, ilquale sia posto (per piu commodità del seminare qualche somma) in un uaso d'asse, che habbia le sponde intorno alte non piu d'un palma, & che sia largo & lungo quanto sono le carriuole, che si tengono sotto alle iettiere, per dormirui dentro, accioche hauendo quel uaso le rotelle al modo che hanno dette carriuole, si possa cacciarlo fuori alla rugiada, & come la mattina il Sole comincia a puntare molto, tirarlo all'ombra; & come la sera comincia a spirare, ritornarlo alla rugiada. Et questo si può far di Maggio, & d'altri mesi caldi, & anco ne gl'altri uasi mezani, e piccoli, per portarli dētro

& fuori a braccio. Auuertẽdo però ſempre, inanzi che ſi ſpargono tali ſemenze, di ponerle nell'acqua per alcune hore; & come ſono alquanto aſciutte all'ombra, incorporarle nella terra beniſsimo col raſtro, ò raſtello, bagnandole con la ſcopetta, quando haueſſero ſete, & tenendole anco ben monde dalle herbe, che ſoproueniſſero. Nõ mancando poi di ripiantar'alla Primauera, per Luna nuoua, tutte le piante d'herbe, ò d'arbori, che vi ſono a propoſito, & ſpecialmente quelle de' mori occuparanno, nel compartirle piu di uinti uolte ſito, & ritrouandoſi in buona terra, creſceranno con facilità.

VINC. Come ſi potrebbono far in poluere tutte le zolle groſſe, le quali ſono alcune uolte fatte tanto dure dalla gran ſecchezza, che in tempo paſſa del ſeminare?

Le facilità del rõpere le zole groſſe.

GIO.B. Io nõ cõſigliarò mai alcun'huomo, che poſſa adacquare i cãpi copioſi di q̃ſte zolle dure, che gli adacqui per disfarle, percioche vi ſarebbe aſſai maggior dãno, che beneficio; ma li dirò bene che pigli delle mazze lũghe un braccio, & nõ piu groſſe d'una gãba d'huom commune appreſſo al piede, cõ lequali (eſſendo prima bẽ cerchiate di ferro attorno a i capi, & inaſtate nel mezo, com'è groſſa un'haſta di zagaglia lũga di tre bracia) batta d'un'i una le zolle cõ q̃i capi cerchiati, percioche a queſto modo egli le mãdarà in poluere, e con facilità.

VIN. Poſcia che mi hauete facilitato queſta coſa, che mi pareua difficile, ardiſco di pregarui d'un'altra, ch'è tenuta impoſsibile, cioè, che mi diciate qualche uia per far dileguar le neui; quando maſsimamente ſono ſtate ſopra le biade piu di trenta giorni, & che finalmente le diſtruggono, come uidi pochi anni ſono.

Del ſcacciare le neui, che ruinano le biade.

GIO.BA. Quantunque ſi dica per prouerbio, che la neue per quindici, ò vinti dì è madre alle biade, & come giunge a i trenta, diuiene matrigna, & poi come paſſa, le dà al ſcuro la mala tigna. Nondimeno dico, che nõ ſolamẽte ſi può ſcacciare col farle andar'adoſſo l'acqua (quando però quei terreni non ſiano maligni, ò troppo forti) & romperla di man'in mano coi retaboli, coi raſtelli, ò con altri ſtromẽti ſimili, fin che foſſe dileguata: ma chi non haueſſe acqua, può erpicarla beniſsimo di giorno in giorno inanzi che'l Sole ſia alto; percioche, eſſendo rotta l'agghiacciata croſta, egli col ſuo calore, piu facilmente, la ſcacciarà. Ouero quando ſia nuuolo, ella ſi dileguarà per lo tempo dolce; ò per la pioggia: ouero finalmente per li uenti.

VIN. Se io diceſsi queſte coſe a' miei maſſari, mi reſponderebbono che nel ſcacciarla cõ l'acqua, ſi danneggiarebbono le biade, & i terreni; & che nell'erpicarla tante uolte, vi ſarebbe di molta fatica, e ſpeſa.

GIO.B. Quãto al danno dell'acqua, queſto ſarebbe poco a riſpetto del grã beneficio che ſi ſarebbe a quelle biade; & quãto alla fatica,

& sposa dell'erpicarla, non è dubio che sempre fu buono quel carlino, che guadagnò il ducato.

VIN C. Certamente questo ricordo è talmente buono, che non saprei pensarne un'altro migliore, eccetto se voi non mi diceste qualch'uno, che fusse potente contra alle tempeste.

GIO. BA. Quantunque mi domandiate cosa, che non è in potestà dell'huomo; nientedimeno mi par di dirui quel che fa ogn'anno il nostro buon Curato. Il quale già quindici anni non manca di benedire i campi confināti alle altre Ville, il giorno di San Marco; per la qual benedittione & per le Letanie cātate da tutto il populo, mai il luogo nostro non ha patito danno alcuno dalla tempesta, doue per inanzi ella ci daua di gran percosse.

Che i cāpi con lo aiuto di Dio non tempestano.

VIN. Perche io non ho mai ueduto osseruare questa diuotione, mi sarà caro, che mi diciate, d'onde questo Reuerendo l'ha cauata.

GIO. BA. Fra molti libri pertinenti alla cura delle anime, ch'egli studia di continuo, ha per molto caro il Sacerdotale, il quale ha una rubrica circa ciò, che dice cosi. In festo sancti Marci, Sacerdos bene dicturus segetes, exiēs cum clericis in agrum cum Cruce, & cereis, paratus cum superpelliceo, & stola; incipit Litaniam, qua finita, dicit. Kyrie eleison, Christe eleison, Kyrie eleis. Pater noster, & Aue Maria. Domine exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te ueniat. Dominus vobiscum. Et cum spiritu tuo. Oremus.

Pietatē tuā quæsumus ops Deus, ut has primitias creaturæ, quas aeris, & pluuię tēperamēto nutrire dignatus es, bene†dictionis tuæ imbre pfundas, & tribuas populo tuo de tuis munerib. tibi grās agere, vt a sterilitate terræ esurientiū aīa bonis affluentib. repleas, ut egenus & pauper laudent nomen gloriæ tuę. Per Xpm Dñm nostrum Amen.

Oīpotens sempiterne Deus arbiter throni, q molē terræ ex nihilo pendentem gubernas, & ad uictum humani gnīs, corporisq; sustētationem agros operib. excolere iussisti, misericordiam tuam supplices exoramus, ut quicquid in hos agros salubris seminis satum, atq; plantatum est respectu tuæ clementiæ prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, ut resecato, atq; absorto oīum tribuloru, mspinarūque squallore efficias; fruges fęcundas, & ad maturitatem perfectam tribuas peruenire, ut nos famuli tui uberem tuorum donorū fructuū cum gratiarum actione percipiētes debitas atq; acceptas noī tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominum nostrum. Oremus.

Te Domine petimus ac rogamus, ut hos fructus seminum, frugū, frumenti, siliginis, hordei, auenæ, ac aliorum cuiuscunq; generis existāt, tuis oculis hilariq; vultu respicere digneris sicut testatus es Moysi famulo tuo in terra Aegypti, dicens. Dic filijs Israel, cum ingressi

fuerint terram promiſsionis, quam ei daturus ſum, ut primitias frugũ offerant ſacerdotib. & erunt benedictæ fruges: ita nos oramus te Domine, ut auxilium gratiæ tuæ ſuper nos, & hos fructus ad bene✝dicẽdum proferendæ concedas, ut non grando ſurripiat, non turbo ſubuertat, nec uis tempeſtatis detruncet, nec aeris ſerenitas exurgat: non inundatio pluuialis exterminet, ſed incolumes ſuperabondantes propter uſus hominum ad pleniſsimam maturitatem perducere digneris. Per Chriſtum Dominum noſtrum, Amen. Oremus.

Domine ſanctę pater omnipotens æterne Deus, mitte Spiritũ Sanctum tuum cum Angelis, & Archangelis tuis; & cum eis omnes Sanctos & electos tuos, vt defendat ſegetes noſtras a uermibus malis, ſiue ab auibus, ut magnificetur nomen tuum Deus in omni loco. Per Chriſtum Dominum noſtrum. Amen.

Tunc Sacerdos circumeat agrum, uel partes eius, aſpergendo acquam benedictam. Et poſtea dicat

Et benedictio Dei omnipotentis, Pa✝tris, & Fi✝lij, & Spiritus✝ ſancti deſcendat, & maneat ſuper has fruges. Amen.

VIN. Reſto molto ſotisfatto di queſta ſanta uſanza, la quale ſi douerebbe fare in qualunque Villa, & laſciare homai le molte ſuperſtitioni, che ſi fanno, quando compaiono alcuni nuuoli neri, che minacciano tempeſta, ò che la mandano; per le quali non è marauiglia ſe molte uolte prouocano l'ira di Dio, uedendo che molti danno piu toſto fede alle falſe diuotioni inſegnate da diuerſi vagabondi, ch'alle buone, che oſſerua la Catholica Chieſa Romana; la quale non può errare, per eſſer gouernata ſempre dalla ſantiſsima Trinità.

GIO.B. Sappiate ancora, che non pure queſto noſtro Parochiano ha talmẽte diſpoſto il populo di queſta Villa, ch'egli ha laſciato ogni ſorte di ſuperſtitione, & d'incanteſimi; ma ſpecialmente ancora la feſta comandata non balla, non giuoca a coſa alcuna di peccato, nè mãco lauora, ò carreggia per qual ſi uoglia coſe utile, ò per ſeruire ad altri. Facendoli conſtare, che le auuerſità (per l'ordinario) uengono per li peccati noſtri; come debbiamo credere, per li proteſti, che faceua il Signor'Iddio al popolo d'Iſdrael, che s'egli oſſeruaua i ſuoi commandamenti, gli haurebbe dato abondanza di frumẽto, di uino, e d'oglio con altre coſe neceſſarie: & facendo altramente, l'haurebbe flagellato con diuerſe maniere di caſtighi, come faceua.

VIN. Ritornando ancora a domandarui delle coſe, che ſono in poteſtà dell'huomo, dico che ſi come mi diceſte il primo giorno del pigliar le topine, & il modo di far morire i uermi inãzi che ſi ſeminano le biade, coſi (eſsẽdo poſsibile) deſidero che mi moſtriate come ſi potrebbon'ammazzarli qñ le mangiano nel tẽpo che non fa gran freddo.

GIO. BA. Si uede chiaramẽte, che non è molto difficile all'huomo ingenioso il prouedere a cose assai, che paiono ad altri impossibili nell'Agricoltura, pur ch'egli uoglia cõsiderare il principio, il mezo, il fine della materia, che ui rappresenta. Et però, qual'è colui così rozzo, che, uedẽdo mãgiar da i uermi le radici delle sue biade nel cõparrire, o nel tramõtare il Sole non debbia conoscere, che ogni uerme è uicino alla superficie? come molte uolte in quel medesimo tempo muoue anco le foglie? Onde nõ è cosa difficile, che allhora nõ lo possa scoprire col badile, & ammazzarlo. Che veramẽte è grã pazzia d'ogn'vno che miri ogni giorno il danno che gli uien fatto, & si rammarichi come se gli rodessero il cuore, & non ci prouegga mai al modo detto.

Come si possin'ammazzar i uermi mentre, che rodono le biade.

VIN. Perche mi hauete mostrato questo rimedio, desidero che mi mostriate anco qualche uia per asciuggare i paludi, che non sono circõdati da' monti, o da' colli, o da' siti piu alti della superficie loro; percioche a questi non bisogna pensare, non che disegnare.

GIO. BA. Si come uoi dite, sarebbe impossibile a far uscire le acque che giacciono fra i monti, e i colli, eccetto se non fussero scarpelati, o ui fussero fatti gli sboccatori sotto i piedi (cosa c'haurebbe molto del difficile) così sarebbe anco ne i piani, quando non si trouasse qualche poca, o gran caduta; come al presente si uede c'hanno fatto i nostri Illustriss. Signori nella palude grande di Moncelese, la qual'è forse stata sempre inondata, dal tempo del Diluuio fin c'hanno forato l'uscita alla Battaglia, sotto il fiume della Brẽta, & della strada maestra, che uanno di compagnia uerso Padoua. Onde passando queste acque con gran caduta uerso Oriente, si caua da quei ritratti gran copia di frumenti, & d'altri ricolti. Ma perche ui sono pur'assai paludi prossimi alla marina de' nostri Illustriss. Signori, & del Duca di Ferrara, che inondano una infinità di campi, perche non ui sono uie alcune da dar loro esito; non ui sarebbe altro soccorso, fuor che doue andassero le acque bassamente, far loro de' fossi assai, i quali fussero talmẽte larghi, & alti, che si potesse con quella somma di terra cauata, in alzar quei pezzi quadrati di lunghezza, come sarebbe 25. cauezzi fin'a trenta, & di larghezza poco di piu; perche quãto piu si trouassero questi campi di poco quadro, e co i fossi larghi, e ben fondati, non solamente si alzarebbono maggiormẽte con quella terra cauata; ma ancor le acque piouane, o maritime, o d'altre sorti, si gouernarebbono facilmente tutte in quei fossi, senza inondare altramente i campi.

Dell'asciugare alcuni paludi alquanto difficili, ma non disperati

Poi ui uorrebbe a pezzo per pezzo un põte, accioche potessero passare dall'uno all'altro gli huomini con gl'animali, co i carri, & cõ altri strumẽti che ui bisognassero per coltiuarli. Oltra che uorrebbono esser ben forniti tutte quelle ripe di salici, di onizzi, e di altri arbori, che

uen-

vengono belli in simili siti, & massimamente quando fussero di terreno leggiero, o di sabbia, come ordinariamente sono; Et questo dico, perche quando si mancasse di piantarui simili arbori, non è dubbio, che le ripe caderebbono, & spianarebbono quei fossi.

VIN. Veramente che io consento a questo che dite; conciosia che ho per fermo, che di tempo in tempo si leuarebbono ogni hora piu questi siti; percioche quanto piu si curassero, & si fondassero i fossi, & si conducessero quelle curature sopra, tanto piu è cosa certa, che non pur l'acque o maritime, o d'altre sorti, che uenissero in quei fossi, ui ridurrebbono continuamente delle sabbie, & altre terre (come sempre tendono a conduruene, & spianare) ma anco gli arbori farebbono tante foglie, che ingrassarebbono, & inalzarebbono quelli campi, & massimamente quando di anno in anno si curassero benissimo, doue fussero cadute.

GIO.BA. Oltra che sono buoni questi nostri discorsi, ui uorrebbe ancor'un fosso attorno tutto questo sito, il quale fusse molto piu largo de' detti, che sono fatti per mezo in lungo, & a trauerso, perche si curarebbe tanta terra, che farebbe un'argine di fuora uia cosi grande, che le acque grosse non entrarebbono da tempo alcuno, & specialmēte, che questo fosso passasse unito per vna sola bocca, la quale si potesse serrare con una chiauica accompagnata da dui stiuadelli di pietra, o di legno di rouere, o di castagna, & dalle catene) come in piu luoghi simili si costumano) quando massimamēte le dette acque grosse si gonfiano ne i tempi de' Sirocchi, o d'altri uenti potēti. Onde a questo modo non vi entrarebbono altre acque, eccetto che le piouane, le quali capite da i fossi, e come fusse aperta la chiauica, passarebbono per lo uaso maestro uerso la marina, o uerso i laghi, o ad altri siti bassi.

VIN. Quando questi siti si ritrouano accommodati a questo modo, come giudicate uoi, che si debbiano coltiuare?

GIO.BA. Perche ordinariamēte questi luoghi nō sono molto leuati dalle acque, che ui restano sotto, nè dalle altre, che ui portano i uenti, o pioggie, si appartano per sempre, o almeno fin che sono talmente asciutti, che si possano seminare di frumenti, o d'altri grani, secondo che piu aggradiscono. Et qñ sono pratati, ui si fa tāto numero di feni li cō le stalle sotto, & cō i portichi dinanzi, quanta è la quātità de i fieni, che si raccogliono, per ponerli a coperto, & albergar le vacche, o altri animali, che ui bisognano per mangiarli. Oltra che ui si accōmodano le habitationi per gli huomini, che attendono a questi bestiami, e che gouernano i fieni. Vero è, che se questi siti si riducono in tal'essere, che si possano arare tutti, o almeno la maggior parte, & piantarui delle uiti, si compartono in belle possessioni, & ui si fabricano di una

in una, case, & fenili talmente accommodati, che i lauoratori, o i massari possano habitarui volontieri.

VIN. Come si potrebbe accommodare ancora in modo che desse qualche entrata quella parte di terra, che vien'annegata solamēte dal le acque piouane, che non possono vscir fuori de gli argini fatti, accio che le altre ò di mare, o d'altri luoghi non entrino, come faceuano innanzi che fusse circondata tutta la somma, che fu pigliata da sanare?

GIO.BA. Io non direi mai che si seminassero, questi siti di grani alcuni, poiche sarebbe difficile il raccoglierli, ma lodarei per sicura vtilità, che s'empiessero di onizzi, & si piantassero lontani l'vn dall'altro vn braccio per quadro; percioche nō solamente v'entrarebbono quattordici milia quattro cento per iugero, ma ancora quanto piu stessero, tanto piu alzarebbono il fondo per le foglie che ogni anno caderebbono, & piu per le radici che accrescerebbono sempre in grandezza sotto terra co i tronchi loro. Et oltra che queste cose asciugherebbono di anno in anno maggiormente i superflui humori di quei siti; verrebbono ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che renderebbono ogni tre anni le tredici, & le quatordici milia fascine lunghe di due braccia l'una, & anco tutta quellaquantità d'arbori grandi, quanti si uorrebbono per palificare ogni sorte di fabrica, che andasse posta sopra pali. Ma quando non piacesse di occupare tali siti a questo modo, si potrebbe far de i fosi larghi almeno quattro o cinque braccia l'vno, che cominciassero dal piu alto luogo, & andassero drittamente al piu basso, et fondarli quanto piu potessero, iquali si facessero lontani l'vn dall'altro non piu di vinti braccia, & si conducessero le rerre cauate egualmente per tutti i siti vacui, o uallati piantando poi le ripe di onizzi, o di salici, acciochenon si spianassero quei fosi, & ponendo tra esi de gli altri onizzi spesi, come ho detto di sopra, o seminandoui delle quercie: ouero facendoui de' prati, secondo che si giudicasse esserui maggior vtilità. Nō mancando però di curare poi i detti fosi almeno ogni dui anni; percioche oltra, che si sarebbono maggiormente capaci per riceuer le acque, che vi venissero adosso, si alzarebbono, & s'ingorgherebbono sempre piu questi campi fatti a prati, ouer'a boschi.

VIN. Sapereste mai qualche rimedio buono per estinguer'vn'acqua nō troppo grande, che risorgesse in una parte d'vn campo, la quale non tanto lo danneggia, ma attrista ancor'il patrone, che per non hauer caduta alcuna, non la può leuare?

GIO.BA. Nō essendoui uia alcuna p dar'esito a simili acque, altro nō so, eccetto che alcuni nostri agricoltori m'accertano hauerle estinte del tutto, nō facēdoui altro, che mādarle sopra dell'altre acque correnti-

Ad estinguer' vn' acqua risorgente.

ren-

renti, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate a pigliare altro camino, senza alcun detrimento di esse.

VIN. Mētre che io mi ricordo, uorrei saper ciò che sentite nel seminar'i campi all'Autunno; percioche molti paesi d'Italia, e forse tutti non crescono la misura delle biade nel seminarle quanto piu ritrouano i terreni grassi, anzi la ritirano dall'ordinario piu tosto, & non a i magri. Et noi Bresciani, si come diamo a i mediocri ben coltiuati sei quarte per iugero; cosi ne diamo sette, & otto, & piu ancora a i grassi, & a i magri non passiamo quattro, percioche uediamo che questi per la lor debolezza, non hanno forza di portarne piu, & quelli per la loro fertilità sono potenti per portare la detta somma.

GIO.BA. Per lunga esperiētia si uede, che i terreni grassi ben coltiuati, figliuola sempre maggior copia di spiche piu lunghe, e piu piene, che non fanno i magri, ancorche siano ben'ordinati; però è da lodare non solo quanto uoi dite che fa l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, ilquale similmente ordina, che si dia manco semēza di biade a i campi grassi dell'ordinario, che si fa a i mediocri, & a i magri di piu; dicendo, perche questi non hanno tanta possanza di far nascer'i grani, & di farli figliuolare, come hanno i grassi, che ui conuien'anco maggior somma. Et quelli per contrario, che se fusse data loro quella semenza, che si fa questi altri deboli, non è dubbio che non potrebbono figliuolare, come fanno sempre, e nō si auāzarebbon quelle due quarte, o piu di semenza, che non si spargono per iugero.

VIN. Poiche uoi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori nostri fanno sempre al contrario?

Del dar piu semēza a i cāpi grassi, che a i magri.

GIO.BA. Quantūq; questa cosa paia a molti di tāta marauiglia, nō dimeno a gli Agricoltori detti pare che nō ui sia molta differētia (quāto alla utilità) nel seminar'in un medesimo tēpo dui iugeri uicini, e di un'istesso terreno fertili; stādo al primo sette quarte di frumēto, & del medesimo darne al secōdo solamēte cinque, pcioche, si com'il primo nō può figliolar se nō poche gābe, ꝑ rispetto che u'è nata molta semēza di grani, alli quali bisogna anco tutta la sua grassezza, ꝑ nodrirli fin al fine; cosi q̄sto secōdo iugero, pche ue ne son nati māco, figliuolarà talmēte cō la potētia della sua fertilità, che aggiūgerà a q̄l numero di gābe; che nō ha potuto far nel nascere le quali saran piu grosse, piu lunghe di spiche, e di piu bei grani poiche egli sporge solamente tāto q̄to è la sua forza; e q̄ll'altro primo, pche vi sono nati spessi grani, nō pure ꝑdurrā minor spiche; ma ancora farà talmēte sottili le gābe, che ꝑ ogni poco di uēto, o di pioggia andaranno a terra. La onde possiamo cōcludere, che ogni agricoltore nō può mai errare nel far sēpre tutte quelle cose, che la lūga prattica gl'ha mostrato piu utili; percioche nō è dub-

è dubbio alcuno, che questa sola è la vera maestra, che scopre i secreti diuersissimi della terra, secondo che si trouano i climi suoi.

VIN. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora che mi diciate la via di far nascer tosto i melloni, le pepone, & le zucche.

Del far nascere tosto i melloni, le pipone, e le zucche.

GIO. BA. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto d'altri loppa, o loccho) di frumēto bē marcio di due anni, & si pone in un canestro, alto tre dita, & poi si mette sopra quella quātità delle dette semēze, che si disegna di far nascere; ponēdoui altro tāto bullaccio, & dapoi altretante semenze: facendo cosi di suolo in suolo, fin ch'è pieno. Ilquale, posto nel forno dopo ch'è stato cauato il pane, che'l calore resta alquanto tepido; subito sia chiusa la bocca benissimo, & vi si lasci cosi dentro per dui giorni, & dapoi toltolo fuori, si trouano nate le semenze, lequali si piantano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo, mescolato però con alquanto di terra ben grassa; senza porui piu di quatro, o cinque piante per buco.

VIN. Mai nō ho vdito lodar tanto questo bullacio, quanto fate voi in questo, & nel far'vscire in poco tempo le viti al far dell'vua.

Lode del bullaccio

GIO. BA. Certamēte se noi Bresciani nō facessimo immarcire questo bullaccio all'autūno p darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenessimo separato in qualche luogo allo scoperto fin che fusse ben'immarcito di dui anni, non solamente ce ne seruiressimo nelle dette semēze, ma ancora nel piantare vna vite a tutti gli arbori, che sono attorno a i pezzi di terra (quando hauessero massimamente le radici di dui anni) & nel farla ascender tanto sopra i gradi, quanto a i mezani, o piccioli, poiche si cauarebbono tante vue senza impedimento di quei campi, che renderebbono un notabilissimo augmento di vino; oltra che si terrebbono talmēte le ripe nette con la zapa nel coltiuar le uiti, che ui si potrebbe seminar bene sin'a canto ai fossi, ogni sorte di grano, & non lasciarle occupar dalle spine, & da altre radici nascenti ò dalle herbe saluatiche; come fanno molti Agricoltori ignoranti; che non si curano di coltiuare nè per utilità che ne cauarebbono, nè per la bellezza che renderebbe non poco honore.

VINC. Perche siete entrato a parlar di viti, mi sarebbe caro, che mi diceste il beneficio ch'elle riceuono da gli Agricoltori; che le sotterano per tutto Ottobre, ouer fin'al San Martino.

GIO. BA. Questo modo di sotterare, nō si fa se non a qlle uiti, che si trouan ne' siti bassi, & molto scoperti alla tramōtana, laqual le percuote sì di cōtinuo, che soprauenēdo il grā freddo, facilmente gelano da la cima sin'alle radici, tal che gelando, bisogna che siano troncate tanto quanto si ueggono sopra terra, e raccolte per abbruciarle aspettando poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli per produr

Del sotterrar le viti, che facilmente gelano

del

dell' vua l'anno seguente. La onde non solamente non fallano quegli Agricoltori, che le sotterrano ben cernite, & ben potate inanzi al Verno; ma ancora, quantunque non gelassero se nõ piu che rare uolte (essendo solite ad esser sotterrate) pazzia sarebbe a non coprirle di terra; percioche non essendo state rotte nel distaccarle da gli arbori, che le sostentano, & piegate sopra terra con destrezza, & dapoi coperte com'ho detto: non è dubbio, che le asicurano che nõ gelano, come fanno le altre, che sono percosse dalle acque, dalle neui, e da i freddi; ma per esser state ben'ordinate nel potarle, si accommodano parimẽte in poco tempo a gli arbori, & si legano facilmente, & con uantaggio, secondo le usanze di quegli Agricoltori.

VIN. Stando questi benefici, che uoi dite, io mi marauiglio, che la maggior parte de gl'Agricoltori non le sotterino ogn'anno; pcioche se bẽ nõ ui fusse altro, che'l commodo del potarle in simil tempo p esserui poco da fare, ciascuno nõ dourebbe tardare fin'alla Primauera.

GIO. BAT. Veramente non ci dobbiamo marauigliare di questo; poiche quasi tutto'l mondo fa solamente secondo le sue usanze uecchie, non uolendo accettarne molte altre assai migliori, che fanno infiniti paesi, & anco i proprij loro uicini.

VIN. Mi hauete ricordato della buona usanza de' refi cosi belli, che si bianchеggiano solamente in quella patria a decene di migliara di scudi, che uanno per tuttol' mondo; arte certamente degna d'ogni gran matrona, per esser cosa molto rara, & molto polita. Et perche io so, che le gentil donne di questa città ne bianchеggiano pur'assai; mi sarà gratissimo, che mi diciate i modi, che si osseruano.

Come si biãcheggiano i refi.

GIO. B. La mia cõsorte cõ le dõzelle, e cõ le seruitrici, ne ordinano buona somma cõ piacere; facendo primamente la liscia piu forte, che possono, p metterui dẽtro le acci, & poi leuate fuori il secõdo dì, le scuotono benissimo, e le põgono i vn'altra netta. Et questo fanno alternatamẽte per xv. giorni, cioè un dì sì, & l'altro nò. E come son diuenute ben molle, ui fanno un'altra bucata; e nel metterle nel uaso di legno, detto da noi il solio, e da altri mastello, ò bigonzo, ui tagliano del sapone di man'in mano, secondo che le pongono dentro di suolo in suolo, e poi il dì seguente le scuotono d'accia in accia e le distendono sopra le asi ben nette al Sole, & la sera le ritornano nell'istessa liscia bẽ chiara, & cõ l'istesso sapone, facẽdo quest'ordine di giorno in giorno, fin che le accie siã diuenute a qlla pfettione di biãchezza, che cõuiene a simil refi biãchissimi. Nõ si debbe pò mãcar di lasciar le accie sopra le asse (fuor che quãto si scuotono cõ le braccia) e di far loro ogni dì la bucata pfetta fin'al fine. Et oltra che sapete, ch'essẽdo i refi bẽ lustri, e molto sottili, si vẽdõn'a mercãti, che il portano

in

in diuersi paesi, i trenta, e quarãta soldi de nostri l'oncia (come nel uero ue ne sono alcuni di tanta bellezza, e di tanta sottigliezza, che trapassano la seta, poi che stanno al pari de' capelli di donna sotilissimi) sapete ancora, che se ne spende in questa città gran quantità nel fare tanta diuersità di opere a cartelle, che solamente i mercãti di Spagna ne leuano a migliara di scudi; il che è grossa vtilità, perche vi lauoranò dentro le fanciulle, come passano sei anni, non che quelle di maggior età, le quali guadaguano i tre, i quattro, e i cinq; soldi de' nostri il giorno, & anco piu le ben prattiche. Et però nõ è marauiglia, se questi resi sono in tanta riputatione, che homai nõ vi sono, se nõ pochissimi, che facciano lauorare cõ seta camisce, & altri panni sottili di tela, ò di reso, percioche uedono, che le opre fatte di rese, son piu durabili, e piu uaghe, che quelle di seta, la quale per isperienza fa vedere, che nõ pur perde il colore come è posta in liscia, ò bucata, ma ancora in poco tẽpo và in niente; cosa che nõ accorre al rese biancheggiato, ancor che sia lisciato, & fatto lustro al paro della seta. E ben uero, ch'io ui ricordo il modo, che ui dissi il secondo giorno nel trattato de' lini, che se lo osseruarete, farete anco piu facilmente bianchi i resi.

VINC. Dapoi che vi resto obligato di questo bel presente, mentre che non vi chiedo se non cose senza ordine, ui prego, che mi diciate ancora il modo del coltiuare il zaffaranno.

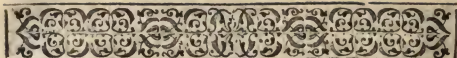
GIO. BAT. A piantare le sue cipollette, si uanga il terreno posto all'aprico, & non troppo magro, nè troppo grasso, e si piantano al principio di Settembre, lõtane l'vna dall'altra quattro dita & si raccogliono i fiori aperti nell'Ottobre ogni mattina, e sera, sin che fioriscono; i quali, scielti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffarano si conserui. Et lasciate quelle cipollette cosi, si coprono dopo S. Martino con quantità di graspi di vue torchiate, e si cauan'al Marzo, dapoi che haueranno prodotti i fiori per tre anni; le quali, fatte seccar'al Sole, & conseruate in luogo asciutto, si ripiãtano in altro terreno ben'ordinato nel tempo, & al modo detto. Et questo si fa, perche queste cipollette figliuolano tanto di anuo in anno, che quando non si cauassero ogni tre anni, non sol nõ fruttarebbono, ma si suffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto.

Trattato del piantar'il saffarano.

VIN. Quanta vtilità di zaffarano si può cauare a ragion di iugero?

GIO. B. Cõsiderãdo che'l Bresciano ual piu d'ogn'altro forestiero sendo in terreno a proposito, e bẽ coltiuato, nõ si dourebbe cauarme no di quindeci, e uẽti ducati il iugero. Et questo basta, poi c'habbiã ragionato assai. Dimane u'aspettarò, e trattaremo di quãto vi sij grato.

VIN. Et io nõ fallarò a venire, per ritrouarui ogn'hora piu cortese.

IL FINE DELLA IX. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA DECIMA.

Sopra alcuni ricordi pertinenti all'Agricoltura.

SMONTATO che fu M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Gio.Battista Auogadro, un de' suoi seruitori lo condusse nella groticella, dou'egli leggeua; la quale, essendo formata di bei lauri, & gelsomini; dopo le loro salutationi solite, si posero a sedere sopra alcune antigalie di pietra, che ui erano per ornamento. Onde uedendo l'Auogadro, che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la vaghezza, & freschezza del luogo, li parse di dire. Perche fin'hora habbiamo parlato delle piu importanti cose, che conuengono all'Agricoltura, ho pensato che ragioniamo ancora d'alcuni ricordi necessarij ad ogni padre di famiglia, che si diletti di essa. Et però cominciando, dico; che fra gl'inganni de gli eccellenti ingannatori, non solamente è di mala sorte quello, che non è conosciuto per tale dall'huomo ingãnato, ma peggior'è quell'altro, che si mostra utile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche uoglio mostraruene alcuni, che usano gli astuti massari uerso de' lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi ue ne sono pur'assai, che fermamente credono, che siano a lor beneficio.

VIN. Perche fu sempre cosa buona l'imparare le cose gioueuoli, mi sarà di gran contento se mi scoprirete tali inganni.

Dãno del patrone, e non del massaro.

GIO.BA. Quãtunq; io ui dissi il secõdo giorno, che i buoni massari (per l'ordinario) soglion seminar nelle buone possessioni sessanta iugeri di frumẽto, & segala per cẽto, col fare le colle di otto, & di dieci solchi l'una, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza; nondimeno replico quello, che fa il perfido massaro, il quale nõ resta di pro

mette-

mettere il medesimo, diuisando però nell'animo suo di far talmente q̃lla seminata, che ben sarà in misura i sessanta iugeri, per far le colle solamente di quattro solchi, & nõ darli piu di quattro quarte di semẽza per iugero; il patrone, pensando di raccoglier le nouanta, & cento some di biada (come gli daua il massaro passato) a pena ne raccoglie sessanta. Onde ꝑ nõ conoscer che q̃l dãno ꝓuiene da i tãti solchi maestrali fatti di piu dell'ordinario, & molti larghi, non osa lamẽtarsi per hauer veduto, che le biade erano sofficiẽtemẽte spesse. Nè ꝑ q̃sto pati sce q̃l massaro, ꝑ raccoglier secõdo le sue fatiche; & la semẽza sparsa.

VIN. Non è d'hauer compassion'a simili huomini, percioche doue rebbono aprire gli occhi; ma si bene quando occorre questo alle donne vedoue, ouero a i poueri pupilli.

GIO. BA. Che diremo di quegli instabili, & uagabõdi massari, che nõ possono stare appꝓsso de' patroni se non poco tẽpo? I quali, auenga che nõ dicano palesamẽte dopo S. Martino, di volersi partir l'anno seguẽte, tuttauia mostrano la loro intẽtione quando ordinano le viti al Genaro, ò al Febraro; ꝑcioche nõ le cõciano secõdo il solito; ma scaluãdo gli oppij, ò altri arbori, gli tagliano, che alle volte non vi restano rami ꝑ rapare i nuoui palmiti, che vanno tirati l'anno seguẽte. Et q̃sto fanno ꝑ hauere vn poco piu legna, nõ hauẽdo discretione al tãto danno che patisce il pouero vignale: Senza che ꝑ il contrario, non castrano le viti, nè ui fanno speroni, che vi vorrebono per ꝓdur nuoui maderi, per far dell'vua l'anno seguente, anzi che ui lasciano il doppio le gname, accioche producano per quell'anno frutto assai, non curãdosi se ben l'altro anno uegnente habbiano da produrne poca somma.

Dãno del patrone con vtile del massaro.

VIN. Tanto piu sono ciechi quei patroni, quanto, che commendãdo simili massari, per ueder i maderi carichi di uua piu del solito; non s'aueggono che quelle uiti patiranno grandemente innanzi che siano ridotte al loro stato consueto.

GIO. B. Vn'altro danno oprano i sagaci massari uerso de' patroni, quando sono per partirsi da loro, che non pure non colmano il pagliaro secondo il solito, ma consumano tutta quella paglia innanzi che finiscano di seminare le biade; ponendole abondantemente sotto a gli animali, & nelle pozze de' letami. Onde se quei patroni considerasse ro che quel letame fatto in acqua è sempre di poco ualore, e che ui conuerrà comprar dell'altra paglia, o strame per far letto a quelli de' nuoui massari, non comporterebbono ut tanto interesse, anzi che gli obligarebbono ad ordinar benissimo i pagliari, & non porre mai paglia, o altro strame nelle dette pozze, o fosse. Non facendoli mai buono di quel che dicono; che mescolando questo letame cattiuo con quel buono de gli animali, che tutto diuien nouo, per esser

Dãno del patrone con vtile del massaro.

questa cosa simile all'altre lor sofistarie; come auiene quando pongo no le lasagne in piu piatti, & non hauendo formaggio, per coprirne so lamente la metà, benche tritino altrotanto pane, & lo mescolino per supplimento; uorrei sapere, se per hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quantità, & virtù prima del formagio. Il simil posiamo dire, che non aggiungendo essi altro sterco di quel ch'era nel uero letame, che per mescolarui quest'altro fatto in acqua, non si guadagna se non la quantità, ma non già tanta utilità, quanta è la ualuta di tal paglia, o altro strame decipati vanamente.

VIN. Quanto piu è chiaro questo che dite, tanto piu si mostrano ignoranti i tai patroni, che comportano simili inganni.

Danno grãde del patr. con vtile del massaro.

GIO. BA. Non è da tacere vn'altro dãno grãde, il quale non è conosciuto da molti patroni danneggiati da q̃i massari, che son'obligati a cõdur q̃lle paglie, o altri strami cõprati per li patroni a lire cinq; piu uolte, & anco sei il carro per far letto a gli armẽti. Onde uedẽdo quei massari, che costano a loro solamẽte la condutta, ne metton sotto sempre buona sõma, dicẽdo fra se medesimi. Facciamo del letame in quantità, che ci beneficia assai (ancorche in tutto nõ dicano il vero) e ne costa vn niẽte a rispetto di q̃l, che costa a i patroni. Et tanto piu possono dir q̃sto, quãto che lo pongono nelle seminate che zappano, e che (per l'ordinario) hãn'i dui terzi di quei frutti. Che se tai patroni cõsiderassero, che la terza parte del letame che all'hora li tocca (per hauer solamẽte di tre some vna) li uiene piu d'un ducato e mezo il carro, io son certissimo, che non lodarebbono q̃i massari di q̃sta astutia, ma diuenirebbono diligẽti, nõ lasciãdo poner sotto a gli animali, se nõ q̃l tanto strame che fusse necessario. Percioche, facendo letto superfluamente quella superfluità rẽde sempre asai mãco vtile, di q̃llo, che è il costo. Per tãto ciascũ patrone dourebbe far curar'almeno due uolte le stalle ogni settimana, & specialmente quãdo gli animali ui stãno tutto'l giorno con la notte; attesoche starebbono piu netti, & si spẽderebbe mãco paglia, o altro strame. Et tãto piu si dourebbe osseruar questo buon'ordine, quãdo che quegli strami nõ sono necessarij principalmente per ingrassar'i cãpi, ma son bẽ necessarijssimi per li bestiami, sì per riposare sopra, come anco perche si marcirebbono nel loro sterco, il quale (come ho detto) è quel solo, che ueramẽte ingrassa i campi. Ma seguẽdo gl'ingãni fatti a i patroni, dico che alcuni massari danneggian quãdo mietono le biade; percioche patteggiano co i lauoratori, che in cambio della lor mercede habbiano una persona, e due, che raccogliono le spiche che cadono in terra, e che a posta san cadere; di modo che guadagnano il doppio, & piu ancora. Et benche questo sia piu dãno a lor massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, nondimeno

Danno del patr. et in parte del massaro.

meno li pare poco costo, poi che la metà di quel danno è anco del patrone.

VIN. Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio è, che anco i buoni, & cattiui nel raccoglier tutti gli altri grani, & nel vindemiare le vue, danno a sacco a lauoretori ogni cosa per non pagarli a danari, per esser'il danno commune col patrone.

GIO. BA. Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi, che son'obligati a carettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gl'otto, & piu giorni con due, o più carretre, e traine; percioche nõ tanto fanno questo ne i giorni di Santa Lucia sin'al Natale (per esser'i piu curti dì di tutto l'anno) ma anco cominciano a lauorar dopo terza, & si partono subito ch'è passato vespero. Et però i patroni douerebbono obligarli a far questo come han finito di seminar le biade; conciosiache (arãdo a quel tẽpo maturerebbono quei terreni nel gran freddo; cosa che non maturano cosi, rompendoli al Gennaro, o al Febraro (come fa per l'ordinario) per seminarui i marzuoli.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VIN. Sarebbe cosa buona che i patroni obligassero i massari con pena a questi capitoli, che son'utili all'una, & all'altra parte: & lasciar quelli che solamente tẽdono a beneficio loro, & a danno de' massari.

GIO. BAT. Vn'altro inganuo voglioui parimente dire, che fanno molti massari a i lor patroni quando adacquano i terreni per far nascere le cattiue herbe inanzi che ui si semini i migli. La qual cosa, si come apporta in parte beneficio a quei massari (stando che nõ spendono la terza parte nel farli zappare) cosi non solo patiscono i detti patroni, per profondarsi in parte la grassa di quei terreni, ma restano etiandio danneggiati piu ne i frumenti, che dapoi raccogliono.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VINCEN. Questa è ben'una garbinella da pochissimi conosciuta. Auenga che farebbono meglio tai massari a spender di piu nel zappar quei migli, che rouinar simili terreni con acqua non necessaria, poiche anco essi patiscono cosi ne i migli, come ne i frumenti.

GIO. BAT. Medesimamente dannegiano i patroni, & se medesimi qi massari, che letamano le uiti, accioche uẽgano talmente morbide, che non habbiano cagione di zapparle. Onde, per morbidar troppo i loro palmi, producono manco vua, & il vino non cosi buono; che con difficoltà può durare. Che se le zappassero almeno quattro, ò cinque uolte benissimo ogni anno, cominciando al principio di Marzo sin'al Settembre, & poi colmarle all'Ottobre; non solamente raccoglierebbono maggior copia d'vua, & buona; ma ancor'il uino sarebbe sempre migliore, & si conseruarebbe piu facilmente.

Danno del patrone, & in parte del massare.

VINC. Questa cosa nõ è maj da comportare, sì perche si guadagna quel letame che cõuiẽ maggiormẽte alle semioate; & sì anco perche

si raccoglie più quantità di uino, se le braccia fanno il debito, come hauete detto.

Danno del patrone, e del massaro.

GIO.BA Parimente dannegiano i negligenti massari i lor patroni, & se medesimi, qñ tardanno ad ordinar le viti, a seminar'i grani, a segar i prati, a tagliar le biade, a sterpar i lini, a zappar i migli, & a far altre cose simili. Et però quei patroni dourebbono sollecitarli; percioche (come ho anco detto) nõ si può pẽsar il dãno, che piu volte segue, per tardare da vn tempo all'altro, & da un sol giorno all'altro.

VIN. Ancora questo ricordo è molto necessario, poiche in questo consiste tutta la vera coltiuatione.

Che mai i patroni non credano a i massari, se non sono piu che dabene.

GIO.B. Vn sol ricordo importãtissimo dico ancora, che mai i patroni si fidino de' lor massari (& massimamente quando propongono qualche nouità) percioche quasi tutti dicono quel tanto, che possa render utilità a loro. Et però tãto più andaranno ben le cose de' patroni, quando ch'essi con diligentia intenderanno, & vederanno i casi loro.

VIN. Si come questo ricordo è anco molto necessario, cosi saranno auenturati coloro, che lo metterranno alla prattica.

Che nõ si facci spesa, se l'utilità nõ è maggiore, e che alle volte lo spẽder poco rẽde piu che'l spẽder assai

GIO. BAT. Dopo che habbiamo detto a bastanza de' massari, è bene che parliamo anco d'altri ricordi utili. Et però dico ch'ogni Agricoltore sia prudente a non far mai cosa alcuna, se prima non uede esser piu l'utilità, che la spesa; & s'ingegni a far di quelle cose, che cõ lo spender poco giouino più, che cõ lo spender assai. Come per essempio mi è occorso al presente nel far otto uetriate in questa mia habitatione. Che essendone fatte tre con ducento occhi communi l'una, che costarono vintiquattro soldi il cento; feci poi l'altre cinque della medesima forma con gli occhi più grãdi, che costarono vintiotto, i quali supplirono cõ cento uinti otto l'una, quanto fecero i ducento. Di maniera che con cinque soldi che spendei di più, guadagnai per uetriata settantadui occhi, che mi sarebbon costati (con la fatura, & piombo) settantadui carantani, che fanno cinquantaquattro soldi, cosa in uero molto notanda per lo più utile, per la piu bellezza, & per la piu luce, ch'essi rendono de gli altri mezani.

VIN. Quali cose hauete uoi dette nell'Agricoltura che siano simili al costar poco, & di maggior'vtilità?

GIO. BA. Parimẽte vi dissi, che ad arar bene, tanto basta un paio di buoi, & vn'huomo (arando con ragione) quanto con quattro buoi, & dui huomini, come per l'ordinario si fa.

Poi ui dissi dell'utilità grãde, che si haurebbe nel seminar le biade con manco grani, & che se ne raccoglierebbon più del solito, quando si facessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar'i lini.

Ancora dissi che si raccoglierebbonõ più migli di quel che si fa quan-

do

do si zappassero subito che si veggono fuor di terra, & non tardare a zapparli fin che son diuenuti alti, ꝑ bisognarui anco maggiore spesa.

Dissi parimente del letame accompagnato con la poluere raccolta ꝑ le strade nel gran caldo, ilquale costa māco del puro, & fa produr'a i prati assai piu herba. Senza che dādo solamēte quella, come sarebbe vna palata per gāba di uite, le gioua più che non fa il letame puro, il quale è di maggior pretio, & fa che quel vino resta di minor bontà.

Io vi potrei dir'ancora de gli altri essempi circa ciò (perche non miro mai ad altro che ridur le cose della mia Agricoltura a quella minor spesa, & a quel maggior'vtile che sia possibile) ma ꝑ hauerne detti a bastanza, dico che ogni Agricoltore non solamente debbe esser'intēto sempre à conoscer bene la natura de' terreni (come più volte ho replicato) & darli quel tanto, ch'essi appetiscono; ma ancor nō può esser eccellente s'egli non mira di continuo con quali modi può hauer maggior beneficio col manco spendere, & con minor fatica.

VIN. Veramente, se fussero osseruate queste due cose (come fate voi) si arrichirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficiarebbe anco assai piu il mondo, di quel che vien fatto.

GIO.BA. Hora, si come dissi del comprare, & trattar i buoi, & caualli, ricordo parimente, che l'Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue, ò cauallo piu tosto di più, che di manco; accioche egli possa restaurar quegli altri che alle uolte si amalano, ò si stancano; non mancando etiandio a cambiarli innanzi che s'inuecchino, o uengano di poco valore.

Trattato della cura de i buoi, & della stalla.

Poi sia diligēte nel ueder se vn bue è a proposito per tirar con l'altro; percioche essendone uno, ò più picciolo, o più debole, o piu pigro dell'altro non pur'il compagno portarà sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato a crepare, o gittarsi à terra.

Ancora è bene ch'ei vegga, se tal'hor vn bue percote l'altro, & massimamēte qñ māgiano insieme; & conoscēdo questo, ch'egli proueda subito, accioche nō patisca talmēte, che in pochi giorni venga al fine.

Appresso lodo che vegga se'l giogo, o ruote, o timone, o altre cose offendono i buoi, che li proueda quanto piu tosto può, accioche q̄l patir non sia con danno suo: Non mancando parimente a veder se qualche un pate nell'andare fra le pietre, per hauer'i piedi molli, che lo faccia ferar'inanzi che l'adoperi; perche altramente si potrebbe inzopparre, o stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo, che'l detto Agricoltore faccia portar'a buoi (mentre che lauorano) le coperte di tella; percioche sempre vi gioueranno nelle pioggie, ne i freddi, & ne gli altri mali tēpi, & anco ne i caldi, & fastidiose mosche, per le quali li faccia portar non meno i cordarelli,

a gli occhi che si costumano; & il cauagnuolo legato al muso quando lauorano doue sia herba, o altra cosa uerde, & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importāte voglio dir'ancora, ch'egli stia, o faccia stare il bifolco, ouer'il bouaro la notte sempre appresso a gli animali, accioche nō siano rubbati; o che slongandosi non s'offendano tra loro, o per altre disgratie, come piu uolte occorre. Tenendo nō meno chiauata la stalla, & bene scopata; non lasciando pender giu dal solaro parte alcuna di fieno, o d'altro strame, accioche nō ui s'attacchi il fuoco; come piu volte s'è veduto abbrusciare gran quantità di strami, di casamenti, di robbe, & di armenti con le persone insieme.

VINC. Per vna volta che s'è veduto cotal disgratia, io mi marauiglio, che non occorrano piu assai in quelle stalle, che sono talmente basse de solari, che si toccano con la testa.

De' caualli.

GIO. BAT. Poscia che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de' buoi, è bene, che parliamo anco d'caualli, & caualle. Et però dico, che nel comprarli si piglino giouani, & bē qualificati di statura per l'Agricoltura nell'erpicare & nel carrettare, per esser piu agili, & piu vtili in simili cose, che non sono i buoi; & oltra che sono piu commodi per caualcare, & portare presto cose assai da vn lugo all'altro, & che costano manco danari, & di minore spesa, si possono anco far pascere d'ogni tempo senza sospetto che si gonfino, come facilmē te fanno i buoi, quando mangiano l'herbe tenere. E ben uero, che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, per lasciarli raffreddare senza farli passeggiare, o metterli de' panni adosso; perche altramente diuengono bolsi. Oltra che bisogna uederli spesse volte se sono mal ferrati, & prouederli subito; percioche mancādo di questo, s'inzopparebbono nel faticarli, & starebbono su la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente a proueder quando le selle, ouer collane gli noiano.

VINC. Perche il primo giorno uoi mi diceste, ch'io comprassi de' buoi di meza sorte, & taceste le qualità che debbono hauere, ui prego, che hora le narriate.

Come vogliono esser'i buoi

GIO. BA. Primamente dico, che vsiate ogni diligentia per hauerne de' buoni, percioche non mangiano piu di quel che fanno i tristi. Et potrete creder che siano per uoi, quādo sono di conueniente età, grossi d'ossi ben piantati, con le giogaglie pendenti fin'alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le spalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi, gambe sode, le unghie dure, le corna alte, le orecchie pelose, le labra nere, e che sono di pelo rosso, o fosco, il quale non sia troppo lungo, & molle nel toccarlo, ma con pelle grossa, e pastosa.

Auuer-

Auuertendo che non ſiano morbidi di coppa; perche ſempre l'hanno amalata, & maſsimamente quando nel faticarli li pioue adoſſo.

VIN. Deſidero ancora che mi diciate la ſorte de' cani, che io debbo tenere per la cuſtodia del cortile, & ſpecialmente per lo tempo della notte.

GIO. BA. Vi eſſorto, che teniate un cane, ò dui maſtini, i quali ſiano grandi, peloſi, groſsi di teſta, di gambe, di ſchiena, & di tutta la uita; & che ſiano ancor'animoſi, feroci, & terribili di uoce, & piu toſto neri, ò ſcuri, che di pelo biãco, o beretino. Percioche, ſi come i pecorari, & i bergamini li tengono ſempre bianchi, accioche ſiano conoſciuti da i patroni, quando di notte combattono co i lupi; perche ſe foſſero di pelo ſcuro, eſſendo ſoccorſi de loro, facilmente ſarebbono feriti in fallo con le baleſtre, o archi, o con altre arme, che adoperano per amazzar ſimili fere: coſi per contrario uogliono eſſere ſcuri ne i cortili, accioche, entrandoui i ladri, o nemici, per non poterli ben uedere, habbiano paura d'eſſer morſicati. Ma lodo, che ſi tengano di giorno incatenati, & coſi ſlegarli poi quando ſi fa notte; ſi per che non morſicano le genti, che di giorno entrano nel cortile, come anco perche (ſtando alla catena) diuengono ogn'hora piu feroci.

Del tenere i cani.

VINC. Con quali coſe ſi poſſono mantener queſti cani grandi ſenza darli pan buono per eſſer piu toſto cibo per le creature humane, che per le irrationali?

GIO. BA. Si può dar del panello di linoſa meſcolato col brodo di cucina, o di quell'altro cauato dal latte, detto da altri ſoro: ma meglio è una libra di panello di ſeuo, o poco piu per cane al giorno, il quale (ancorche ſia del migliore) coſta poco piu del detto di linoſa. Vero è, che non eſſendo careſtia, ui ſi puo dar del pane di ſemola meſcolato con qualche poco di farina groſſa, detta da noi farinello.

VIN. Io mi marauiglio, che i cani coſi grandi de' malgheſi, & pecorari ſtiano tanto graſsi, non paſcendoli d'altro che di quel brodo ultimo di latte, come hauete detto.

GIO. B. Si come ui ho detto de' cani, che ſono coſi neceſſarij a gli Agricoltori, coſi ci reſta che parliamo de' gatti, che ſono tanto vtili per i ſorzi, che abondano ne i fieni, & altri ſtrami; & maſsimamente al tempo del uerno ne i fenili, & caſamenti proſsimi, o che ſono nelle poſſeſsioni. Perche, non hauendone, ſono roduti i grani, i drappi, tele, graſsine, & altre coſe neceſſarie all'Agricoltura; & biſogna mentre che ſi mangia o ſi dorme, ſtar ſempre co i baſtoni in mano.

Dei gatti.

VIN. Dapoi che ſon chiaro de gl'animali p cõto dell'agricoltura, aſpetto che mi diciate anco le ſorti de gli ſtromenti, che ui uogliono.

GIO. BA. Primamente ui biſogna un carro, & piu, ſecõdo la poſſeſ

Trattato de i stromenti necessarij a l'Agricoltura.

sione, i quali siano di mediocre grandezza, & agili nell'andare, bē fatti di legno buono, & ben cerchiate le ruote: perche vanno piu facilmē te, che ferrate di pezzi, & co i chiodi grandi capelluti, & si cōseruano piu lungo tempo forti, & vnite, senza farui altra spesa, Lequali siano alte dinanzi non meno di oncie vintiuna, o vintidue; & quelle di dentro vintisei: percioche il carro và cō piu facilità, che se sono d'vna medesima altezza, come vsano gli Agricoltori delle montagne; perche se fussero altrimenti, nel montare, nel descendere, sarebbono di maggior fatica, & discommodo a gli animali, che le tirano.

Poi sia fatto ogni carro talmente, che si possa far lungo, & corto secondo il bisogno delle robbe che si pōgono sopra, & che l'habbia vn paio di scale lunghe cō li scalini solamente per meglio cōdur'i fieni, lini, coue, stoppie, & altre cose simili; hauendone ancor'vn altro paio piu corte coperte d'essi, accioche siano potenti per condurre biade, vini, legne, pietre, & altro cose di molto peso; Et che tutte habbiano la catena dinanzi per legarle, accioche non carichino le ronghe doue si appogiano, come farebbono quando fussero slegate.

Si habbia ancora vna carretta da caualli, che sia leggiera con le scale di scalini spessi, & le ruote medesimamente cerchiate di ferro, & che quelle di dentro siano piu alte dell'altre, non meno di oncie quattro, accioche i caualli la tirino piu facilmente; Con laquale si può condur le robbe intorno senza molestar'i buoi, per non esser cosi agili a carreggiare di lontano, come sono per arar'i campi.

Appresso si habbia due carrette almeno, atte a carrettar la terra per conciar'i campi, & che ogn'vna sia piu tosto per vn cauallo, che per vn paio di buoi, & c'habbiano le ruote alte, leggiere, & ben cerchiate; perche si fà maggior'opra, che non si fa coi buoi, & con le ruotte basse.

Similmente lodo che si habbia vna traina ben ferrata dinanzi, & cō le sue catene, che van'attaccate a i buoi; percioche si conduce in un giorno piu terra mossa, che non si fà con tre, o quatro carrette; & specialmente quando non và piu di otto, o dieci capezzi.

Parimente si habbia tre, o quattro carriole da mano, per condur di quelle cose che non si possono co i carri, o carrette cosi commodamē te, le quali siano ben fatte, & cerchiate di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli a cōseruar questi carri, carrette, carriole, & traine dal uento, dal Sole, & delle pioggie: percioche mancando a questo, durarebbono poco tempo.

VIN. Si come i detti stromenti sono sempre vtili, cosi ui prego che mi diciate anco come uoglion'esser gli aratri, i vomeri, & gli erpici, per esser tutti stromenti importantissimi all'Agricoltura.

GIO.B. L'aratro vol esser talmente ben fatto, che nell'arare, il bifolco non sia offeso nel tenerlo, & nel far le arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte, & poste dentro cō ragione, & che siano lunghe non meno di trenta oncie l'una, & l'aratro uintidue, ò piu tosto vintitre, fin vintiquattro. Cioè quella parte chimata Dentale, che ua sopra terra, & che si ficca nel uomero; facendo l'Asse piu lūga di quello almeno un'oncia, accioche ella riuolga meglio la terra. Et'a questo modo non affatica tanto i buoi, come se fusse corto; massimamente se'l Vomero è lungo oncie vndeci, fin docici oltra l'orrecchie, & largo appresso di quelle non piu di sette. Et però s'ingannano grandemente quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti, & il uomer largo; sì perche quanto piu è largo, tanto piu carica i buoi per la molta terra ch'egli apprende di continuo, come ancora perche, essendo l'aratro corto, è senza che l'Asse sia anco corta, la quale assai piu carica i buoi, per andar maggiormente à trauerso, che non fà quādo è lunga al modo detto. Si che, se l'aratro è fornito (come ho diuisato) facilmente entra nella terra, & fonda, & taglia quanto uuol'il bifolco; & non ui bisogna i dui, & tre paia di buoi, come usa la maggior parte de' contadini con gran danno loro.

VIN. Adunque, se questo è uero, s'ingannano ancor'infiniti huomini, che commendano quegli Agricoltori, che pongono quattro, & sei buoi all'aratro, credendo che coltiuino meglio, che se ne mettessero solamente dui?

GIO.B. Non è dubbio, si come non si debbe arare se non cō un paio di buoi a proposito, percioche uolendo il bifolco affondar l'aratro (come debbe fare) è anco forzato a pigliar di uolta in uolta tanta poca terra, che quegli animali non siano caricati piu delle lor forze; così pigliandone troppo, non pur si fa superfluamente la spesa di tanti buoi (come ho detto) ma anco si ara ogni cāpo sempre malissimo: Parlando pero solo di quei tai terreni, che sono a proposito di poter far questo, & nō d'alcuni altri speciali, i quali, per esser duri, ò crolli, ò troppo ghiarosi ui vogliono ancor'i quattro buoi, benche se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando a coloro che fanno questa vana spesa ne l'arare grossamente sette, & otto pertiche di terra al giorno; dico che volēdo pur'ararne tāta sōma, è meglio ch'ogni paio di buoi & huomo habbiano un'altro, pche arādo tre, ò quattro pertiche per aratro supliscono a tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

VIN. Lasciandoui quel che potrei dire a corroboratione di questa marauiglia non conosciuta se non da pochissimi: uorrei sapere ancora la cagione che moue alcuni nostri Agricoltori ad usar'i pertegāti, & non gli aratri al modo nostro.

GIO.B. Certo è, che l'aratro è miglior strométo, che'l pertegato, & ogn'altro modello simile. Nè bisogna dire, che'l pertegato sia buono per arare, perche sia simile all'aratro di manizze, di dentale, di asse, & di uomero; anzi ꝑ esser dissimile in cōmodità, in utilità, e in potentia, è inferiore assai; che per hauer l'aratro le ruotelle, il bifolco lo gouerna con minor fatica nell'arare, che non può fare il pertegato, il quale bisogna esser gouernato per forza di braccia; oltra che l'aratro è piu utile, e piu potēte ꝑ portar lūgo uomero, e per ficcarlo, & affondarlo maggiormēte nella terra. E bē uero, che'l pertegato, & il rouersore sono di minor fatica a i buoi, perche portano minor uomeri, & nō mai ruotelle, che li carichino di piu peso. I quali son'usati solamēte da quegli Agricoltori, c'hanno i buoi piccioli, ò deboli, & i terreni leggieri, ò ladini. Poi il pertegato è anco dissimile all'aratro nella burra, onde per non hauer timōcello per attaccarlo al cōgolo del giogo, bisogna che la sua burra sia lōga nō mē di otto braccia, e quella dell'aratro basta esser cinque, ò poco piu; atteso che supplisce il timōcello, che uà attaccato al sesetto delle ruotelle, & al detto congulo. Le quali siano fatte con ragione dell'altezza, & nel serrarle attorno, con fornirle di catene, che leghi la burra col sesetto doue sō poste dētro.

VIN. Lodate voi l'arare co i rouersori, che ordinariamente usano i Cremonesi, Soncinaschi, Cremaschi, & altri paesi?

GIO.BA. Non è dubbio alcuno, che si ara con piu facilità col rouersore, che con altra stromento simile; conciosia che non ha ruotelle, & porta picciol uomero; ma è maggior fatica al bifolco per tener la sua lunga manizza saldamente con le mani. Vero è, che uoi farete ben'a tenerne uno, come faccio ancor'io; percioche aprirete, & cauarete i fili delle viti alla primauera, & anco li colmarete all'Autunno senza offenderle, come fa l'aratro, quando non ha la coruana, che copra il capo dell'asseletto delle sue ruotelle; oltra che romperete la prima uolta quei terreni, che sono molto duri; atteso che si ficca dentro con facilità per lo bifolco, che gouerna quella sua manizza cō tal destrezza, che frange, & spezza ogni aspro terreno.

VIN. Considerando quanto sia di gran contēto il sapere le diuerse usanze intorno a questa professione, mi piacerebbe ch'ogni Agricoltore ingenioso andasse almeno per tutta Italia a ueder quelle, che son migliori delle nostre, ꝑ introdurle poi in questo sì famoso paese.

GIO.B. Nō solamēte mi piacerebbe questo, ma uorrei ancora che ciascun'Agricoltore s'ingegnasse a trouare delle inuentioni utili, come lodarei, che se ne osseruasse una; facendo i uomeri del piu fino acciale che sia; percioche sarebbe d'altra utilità, che nō sarebbe quel poco piu di costo. Et questo ueggo nel mio lauorerio, per uolerui almē

dui

dui nomeri all'anno d'acciale non buono, che mi costano accommodati nell'aratro non men di soldi ottanta, & poi a farli aguzzare (massime quando i terreni sono duri per l'eccessiuo caldo) almeno sessanta; perche gli uuole ogni uolta un soldo. Et per tanto ho deliberato di farli d'acciale piu fino che possi retrouare; percioche son certo, che mi dureráno il doppio, & che non spenderò nell'aguzzarli piu di dieci soldi. Senza che nõ faticaráno tanto i buoi, per non attacaruisi la terra, come fa a gli tristi, per restar quelli lucidi, come l'argento fino.

VIN C. Poscia che mi hauete chiarito de gli aratri, & uomeri, & di questa sì utile inuentione, aspetto che mi parliate anco de gli erpici come ui ho richiesto.

GIO. BA. Veramente che questi stromenti non sono men necessarij de gli altri detti per meglio coltiuare i campi. Come dice il Prouerbio. Non manco gioua il ben'erpicare la terra, essendo male arata, di quel che fa il bene arare quando è mal'erpicata. Et però ogni Agricolt. douerebbe hauer dui erpici di buõ legno, ben fatti, ben ferrati, e ben forniti di denti, & che uno fusse grande, graue, & co i denti lũghi per meglio rompere & tirare ogni terreno, per tanto quanto giongono sotto, & massimamente quando è attaccato a due caualle; ò caualli gagliardi, con l'hauer sopra de' legnami graui, ò che'l bifolco, ò altro huomo ui sta sopra nell'andar sù, & giù, & a trauerso. Poi circa al l'altro erpice; dico che uuol'esser piu leggiero, & co i denti corti (pur di ferro) per erpicare inanzi al seminare i grani, & dopo ancora, per esser piu commodo del grande nell'erpicare sù, & giù, & a trauerso (se tanto si può fare) finche siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, & non ridurli a mucchio, come farebbe il grande.

Come deuono essere gl'erpici.

VIN. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici?

GIO. B. Si fanno lunghi quattro braccia, fin quattro e mezo di tre legni quadri co i trauersi, & si pongono dentro dieci, ò undeci denti d ferro per legno, lontani l'un dall'altro per drittura, quattr'oncie & meza, & che fallandosi anco giustamente le linee, & denti battano in terra solamente un'oncia, & meza per riga, secondo che ua l'erpice; & a questo modo egli erpica benissimo.

Poi si debbe hauere ancora un'erpichetta senza denti, & tessuta a trauerso di uimini spessi, & grossi, com'è un dito, & che auanzino di dietro le cime circa un braccio, accioche si possa spianare la semẽza del lino, & calcare benissimo quella del miglio. La quale come non s'adopra, sia taccata in luogo alto, ꝑ seruirsene anco de gl'altri anni.

Che si deue hauer un'erpichetta sẽza denti.

VIN. Qual modo ui par migliore a trifogliare i prati, senza solchi maestrali (come alcuni fanno) ò alla usanza della maggior parte?

GIO.

GIO.B. Lodo il ſeminare il trifoglio ne i terreni ſenza ſolchi, & maſsime quando ſono moſsi ſette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouado, & di Coccalio.

VIN. Chiaritemi vi prego, come ſi può far queſto?

Quello che ſeruan qui da Reua do nel fa re i prati.

GIO.B. Eſſendo (per eſſempio) vignato quel terreno, cominciano fare il colmo in mezo della piana con l'aratro, & poi di mano in mano arãdo da ogni lato, finche ſono giunti a i detti fili, ſenza farui ſolchi maeſtrali; onde quella prima reſta, come ſe foſſe una ſola colla, & erpicando dapoi sù, & giù, & per trauerſo tante uolte, quãte veggono trito beniſsimo quel terreno. Poi paſſati quindici, ò venti di, l'arano doppiamente; facendo il primo ſolco appreſſo al filo delle uiti nel l'andare ĩ ſuſo, li volgono adoſſo il terreno; come ſarebbe verſo Oriẽte, e poi venẽdo in giuſo cõ l'aratro fra il detto ſolco, & filo lo riuolgono uerſo Occidẽte: Et fatto q̃ſto prẽdono dell'altro terreno ſeguẽte al medeſimo ſolco fatto, e ribattuto (andãdo pur in ſuſo cõ l'aratro) uolgono anco da Oriẽte uerſo il detto aratro, & come ſono in capo (ritornãdo in giuſo) lo riuolgono medeſimamẽte verſo Occidẽte, Et a q̃ſto modo arano di man'in mano volgẽdo, e riuolgẽdo ogn'aratura, fin c'hãno finito tutta q̃lla terra che vogliono pratare. Et l'iſteſſo fan nell'arare a trauerſo la terza volta, e anco la quarta sù, e giù, q̃n ſeminano il frumẽto, ò ſegala. Erpicãdo etiamdio sù, e giù, e a trauerſo beniſsimo ſempre c'hanno arato, & ſeminato. Seminandui poi alla primauera il trifoglio, il qual n'eſce facilmente, & viene belliſsimo.

VINC. Non ſolamente non è marauiglia ſe in quei piani mai nõ fallano i frumenti, ò le ſegale, & meno i trifogli; ma ancora ſe queſto modo di arare, & di erpicare trapaſſa quello della uanga.

Che ſi tẽgano dui rotoli p far fuori le biade, & che è meglio il cariolo.

GIO.B. Seguendo pure i ricordi utili, dico che ciaſcun'Agricoltore habbia dui rotoli grandi, e di legno greue, accioche poſſa far bene fuor le biade cõ vn caual p rotolo; ma meglio è il carriolo cõ quattro rotoli cõ dui caualli, per andar piu ueloci, e tritar fuori piu facilmente i grani. Ancora dico; che l'habbia vna benaccia, e piu, ſecondo l'vue che raccoglie, la quale ſia grande, e d'aſsi a propoſito, per cõdur l'uue a caſa, & a i torcoli; hauendo anco un benaccietto lungo braccia cinque in circa, per cauare, e tramutare i vini, & ſeruirſene fra l'anno in altre coſe. Appreſſo ch'egli habbia delle tine, ò tinacci grandi; e piu toſto di piu, che di manco, le quali ſiano forti di legname, & cerchiate piu toſto di ferro, che di legno: Sapendo medeſimamente, che quanto piu ſomma d'vua, & uino bollono inſieme, tanto piu ſi purifica, & diuien piu potente. Ma meglio ſono i tinacci quadri, sì perche tengono piu quantità d'vua, & manco luogo de gli altri: & sì anco, perche quando ſi uogliono adoperare

Che ſi habbi una benaccia per l'uue, & vini.

Che i tinacci quadri ſono migliori de gl'altri.

non

non gli occorre cerchi di ferro, ò di legno, ma solamente dar sopra i cogni che stanno ne i trauersi; per li quali stringono benissimo.

VIN. Dapoi che lodate uoi questi quadri, che costano assai, & che vi uuol grā d'arte a farli bene, nō sarebbe meglio farli di quadrelli murati con calcina; poiche costarebbono manco, & nō accaderebbe far ui altro che netarli, & lauarli bene al tempo della vendemia.

GIO.BA. Sarebbono buoni questi quando i vini non vi uenissero piu deboli, & di minor colore, che non fan'in quei di legno: Et questo è cosa credibile, percioche i vini nō bollono cosi ne i uasi di terra (p esser fredi) come fann'in quei di legno, che son per natura caldi. E be uero, chi li fodrasse benissimo d'assi di dētro, bollirebbono poi con facilità; oltra che sarebbono molto cōmodi: pche se ne potrebbono far pi numero insieme co i tauolati d'vn quadrello tra l'vn, & l'altro.

Che i tinacci di quadrelli non sono buoni

Dico anco, che l'Agricoltore habbia etiādio in copia botte grādi, mezane, & picciole, le quali siano buone, & ben cerchiate; veden do ogni sera quelle, che han dentro vino, se gocciano, ò se patiscono per altra cosa. Ma non raccogliendo gran quantità di vini, è ben'hauer le botte solamente d'vn carro; perche oltra che sono commode nel maneggiare, & che vi si può tener piu sotti di uino, non si patisce ne ancho tanto quando si guastano, quanto si fa in quelle di quattro, ò di piu carri.

Che si habbian piu sorte di botte, & d'altri vasi.

Similmēte che egli sia nō pur copioso di gerle, sogli, barilli; bottac ci, fiaschi, e fiaschette p seruirsene d'ogni tēpo; ma ancora che l'habbia vna statera grande p pesar'i fieni, & altre cose grosse; hauendone anco vna mezana, & una bilancia, & che siano sempre giuste; Hauendo non meno una mazza per tagliare commodamente i detti fieni.

Ancora che l'habbia vna quarta, & vn coppo piu tosto di ferro, che di legno per misurar'i grani, & altre cose; Hauēdo nō meno un cauez zo tondo di braccia sei, il quale sia imbroccato, & con le uere d'ottone, ò di ferro a i capi, per misurar terreni, fabriche, & altre cose.

Che si tengano piu stadere, e quarti, o coppi, cauezzi, et altre cose per la Agricoltura, & per le fabriche.

VIN. Stanno certamente ben'in casa d'ogni Agricoltore tali stromenti, per non andar'a cercarli da i vicini quando bisognano.

GIO.B. Nō māco è necessario, ch'egli habbia un palo di ferro grā de p far buche alle piante di salice, di albera, & a i legnami, che si pō gono alle viti, & in altri luoghi: Tenendo anco tre, ò quattro mazze d'oppio bē cerchiate di ferro, e quattro, ò sei conij pur di ferro lūghi vn palmo e mezo, p fender'i legni da brusciare. Hauēdo ancora buone securi, & forti securotti p tagliar, & fender detti legni, & p tagliar li dal piede: & p trōcar, & quadrar'ogni sorte d'arbori. Oltra che sta bene ch'egli habbia delle falci p segare, messore per mietere, podetti per scaluare, & rōconi p tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non

meno

meno che l'habbia podetini, coltelli, scarpelli, resechine per incalmare, e tagliuole per cōciare le uiti nouelle, cedri, & altre cose gētili.

Parimente ch'egli stia non tanto fornito di resiche, di pione, & pionini, ma ancora d'vna secure perfetta per tagliare, di manara per quadra, di ascia per vgualare, di zappa secure per cauare, & di piu triuelle, e triuellini, martelli, tenaglie, sesti, caccipole, piombini per marangonare. Essendo poi non pur copioso di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vanghe, pale, & forche d'ogni sorte; ma che l'habbia ancora vn luogo acommodato per tenerui separatamente tali stromenti, il quale sia sempre chiauato; & riserratoui ogni strumento, come è adoperato al suo luogo.

VIN. Si come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessarij all'agricoltura, & alle fabriche: non meno io lodo quel luogo, che dite di tenerli vniti; percioche non sono cosi facilmente rubbati, & si possono ancor'hauer senza cercarli per tutti i luoghi della casa.

Ch'è ben' a tenere delle uacche.

GIO. B. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco d'alcune altre di commodità, & di vtilità. Et però io lodo a tener quel piu, & meno di vacche, che si può. Perche oltra le vitelle, & vitelli, che si possono ammazzare, vendere, & alleuar commodamente, si cauano copia di buoni formagi, butiri fioriti, caui di latte, giuncate, e ricotte; Cose tutte necessarie per la famiglia, e per li lauoratori pertinenti all'Agricoltura. Oltra che sono di beneficio per lo letame, ch'è tanto stimato da noi Bresciani. Tenendo però solamente di quelle vacche, che sonó alleuate nel pianó; percioche, tenendone di forestiere, bisognarebbe mandarle in mōte al tēpo del grā caldo; cosa che sarebbe di trauaglio al patrone, per nō poterle veder di continuo, senza che perderebbe anco le loro grasse.

Che si deue hauer de' porci; e come si possen pascere.

Ancora si debbe tenere de' porci, per amazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, & de' lauoratori: tenēdoli però serrati in luogo commodo per lo verno, & per l'estate, il quale sia solato d'assi di larice sopra i traui di rouere, ò piu tosto di castagna, le quali nō si tocchino appresso vn dito, & nō vi sia il terreno appsso un braccio, accioche il piscio loro possa penetrare, e star maggiormēte asciuti. Essendoui poi vn'albio talmēte accommodato, che vi si possa metter il lor mangiare senza aprir' altramēte l'vscio. A i quali si possono dare le lauature della cucina, il brodo del latte, le ghiande di rouere, i frutti de i giardini, la diuersità dell'herbe, le rape cotte cō la semola, & senza, la melica macinata, ò cotta, & il farinaccio de' pellizzari, ma nō già quello de' molinari, percioche fa la carne spōgosa, che abonda di spuma nel cuocerla. Ma sappiate, che nō ogni porco è buono d'ingrassare; atteso che secondo la buona, & cattiua natura uēgono anco

piu,

piu, e meno grandi, & grassi. Et però quando non si sà da chi siano nati, si piglino lunghi di schiena, di muso, di orecchie, e che mangino assai. Et chi può hauere il porco maschio, lasci la femina percioche la carne sua sminuisce piu nel cuocerla, per non esser cosi soda, come quella del maschio. Auertendo sempre ad amazzarli in Luna nuoua piu tosto che nella vecchia.

VIN. Fra le cose, c'hauete dette di q̃sti animali, mi piace che si tẽgano ferrati, pcioche mãcãdo di q̃sto nõ solamẽte nell'andar tutt'hora quà, e là (com'è la natura loro fan disperar q̃i della famiglia; ma spesse uolte ancor'i vicini, doue occorre poi de' rumori, e tal'hor de' fatti catiui. E se pur si uogliono mãdar'a pascer nel tẽpo che nõ s'ingrassano; li mandino alla custodia de' porcari soliciti, ò d'altra guardia.

GIO. B. Parimente si debbe tenere una copia di buone galline, le quali nõ passino xv. sotto ad vn gallo; percioche è meglo hauerne poche, e buone, & pascerle bene che hauerne assai di tali e quali; e q̃sto è occorso alla mia consorte quãdo ne teniua 25. e trẽta, nõ curandosi d'altro, che fossero solamente di belle piume, bẽche facessero pochi oui: Onde vedendo io questo dãno, ne trouai quindici di bella piuma nera, e tutte capellute col gallo simile, e molto bello, le quali ci fan piu oui in vna settimana, che nõ faceuano quell'altre in un mese.

Quai galine si deue tenere & a che modo.

VIN. Per qual cagnione le hauete nere, & non d'altro colore?

GIO. B. Si come le galline biãche furono sempre biasimate da gli intendenti, per esser deboli da alleuare, & conseruare, & perche fan pochi oui; cosi p contrario le nere son lodate, per esser piu forti di natura, piu saporite, piu sane, & perche fanno maggior quãtità d'oui, & migliori de gl'altri. Et questo si uede per isperienza, che gli Eccellenti Medici lodano a gli amalati, che piu tosto mangino delle polastre nere, che d'altra sorte (lasciãdo sempre i maschi, perche son mãco sani di tutte le polastre) dicendo similmẽte de gli oui. Aggiungẽdo che quelli delle polastre sono piu sani, piu delicati, piu pirni, e piu copiosi di latte, che nõ sono gl'altri delle galline, e specialmẽte quanto piu queste sono uecchie. Et però ciascuno dourebbe rinouarle ogni dui annni, ò almeno ogni tre; percioche nõ solamẽte haurebbou maggior copia d'oui, e migliori (per farne sempre manco numero, & manco buoni le galline, quanto piu s'inuecchiscono) ma ancora sarebbono migliori da mangiare, che non sono le uecchie: le quali alle uolte son di tanti anni, che vi bisogna una caualetta di legna a farle cuocere.

VINC. Che cosa date loro da beccare tutto l'anno?

GIO. BA. Io le dò piu sorti d'herbe, delle conciature di biade, de' migli, & de' legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiãde peste, & del pabulo raccolto col guadetto di teia ne i prati nuoui di Lu-

glio,

glio, ò d'Agosto (per farle abõdar d'oui) le dò parimẽte della semola cotta nel brodo della cucina, del riso cõ la guscia, del miglio, & maggiormente del panico, & della vena. Ma per ingrassar quelle, & i capponi per mangiarle poi, non ui è cosa pari al panello di seuo.

VIN. Che conditioni commode vogliono hauere i pollari?

Come deue essere posto'l pollaro.

GIO.B. Non debbe esser posto il pollaro mai appresso alle habitationi del patrone, percioche i polli sono fastidiosi, & sporcano, e molestano di continuo la famiglia: & però stà bene, che sia lontano dal casamento, & posto a Mezodì cõ un portico dinanzi tant'alto che'l Sole nel Verno possi penetrare per le fenestre, & starui sotto le galline con gli altri polli a beccare, & riposare. Il qual luogo sia piu tosto grãde, che picciolo, e c'habbia sopra vn solaro buono, ouero vn uolto bene intonicato, bene imbiancato in ogni parte, e ben mattonato il pauimento; accioche nè serpi, nè sorzi, o altri animali posssino noiare i polli. Non mancando a loro del beccare, del beuere, e del tenerli netti, e accommodati del dormire, & del far ne i muri i suoi nidi, per fare gli oui: mutandoui la paglia almen ogni duoi mesi, & hauendoui poi vna quantità d'arbuscelli spessi non molto distanti dal polaro, accioche vi stiano all'ombra al tempo del caldo, & si possano conseruare da gli uccelli di rapina: Iquali arbori siano di piu sorti, per modo di uiuaio: come sono oppij, morari, & pomi, peri, & altri frutti, per piantarli di tempo in tempo, secondo che son buoni, & medesimamente rimetterli ogn'anno. Et come son nati i pollicini siano messi piu tosto dietro ad un cappone, che alla gallina, percioche sono meglio alleuati, & difesi da ogni uccello, & quella fa anco piu presto de gli oui.

Altri ricordi per i polli.

VIN. Come si fà per introdure tal'uccello a questo ufficio?

A far gouernar'i pollicini da un capone.

GIO.B. Si piglia prima un capone sano, e potente, & pelatolo tutto soto al corpo, si ortica benissimo cõ ortiche forti, e dapoi s'inebria cõ suppe di pã in vino, e cosi ebbro si pone in vn soglio, ò altro uaso coperto d'assi, accioche nõ fugga. Et fatto q̃sto ꝑ tre dì cõtinui, si pone sotto ad un cassolo di vimini, cõ un pollicino c'habbia almeno vẽti giorni; onde (per l'amore che li piglia) ui si dà il giorno seguente quei pollicini che si unole. Ilqual, com'è posto in libertà, si uede cose grãdi che fa nel pascerli, nell'alleuarli, & nel custodirli. Percioche, nõ solo s'impazzisce di loro, quanto fà ogn'altro uccello de' figliuoli, ma ancora nõ gli abbãdona mai nè dì, nè notte, fin che le polastre fanno de gli oui, & i polli son deuenuti caponi. Ma ꝑ hauer de' polli ꝑ tẽpo si piglia una gallina Indiana passato Natale, laquale (essendo sana) si pone ĩ luogo alquãto caldo cõ 20. o 25. oui sotto di galline nostrane; Da i quali (essendo cosi buoni, & ella bẽ trattata) in diciotto, ò uinti giorni, escono tutti i pollicini. i quali si põgono con lei sotto un casso

lo

lo per giorni ſei, ò poco piu; non mancando lor mai del beccare, & del beuere, ſin che vanno fuori, ſotto alla ſua cuſtodia.

Come ſi poſſi n'hauere de i pollicini per tẽpo.

Parlando poi delle qualità che debbe hauere il Gallo, dico, che ſi pigli non molto grande, nè molto picciolo; percioche non ſono coſi commodi per le galline, come ſono gli altri. Ilquale ſia di piuma nera, ò roſſa, & con la creſta uermiglia, & ben creſpata a guiſa d'vna corona, & non mai piana, per eſſer coſa che lo dichiara d'animo vile. Et oltra c'habbia la teſta grande il becco groſſo, e curto, l'orecchie groſſe e bianche, gli occhi neri la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi groſsi, le unghie forti, le ali grandi, & la coda tant'alta; che le pẽne ſi riuolghino ſin'al capo; ſia anco (ſopra tutto) innamorato delle galline, & audace per afrontar qual ſi uoglia animale, che le uoleſſe offendere. Et ueramente queſto animale non pur'è neceſſario per le galline; ma ancora perche col cantare a certe hore di notte, ſueglia i religioſi ad orare, i letterati a ſtudiare, gli artefici a lauorare, i viandanti a caminare, i mercanti a caualcare, i maſſari a carreggiare, i linaiuoli a iſpatolare, & gli Agricoltori a preparare gli armenti per arare, per ſeminare, per adacquare, & p far dell'altre coſe neceſsarie. Et però con ragion ſi dice, Che'l Gallo è l'horologlio de i cõtadini; Come anco lo prezzano gli Alemani, i quali lo portano in pugno, & nõ ſolo ne i paeſi loro, ma ne gli altri ancora quando uanno alla guerra.

Le qualità che debe hauer il gallo cõ piu dotiſue.

Qual'è poi q̃lla creatura che faccia fuggire il ferociſsimo Leone (ſignor di tutti gl'animali quadrupedi) com'egli fa ſẽpre? Percioche q̃ſto ſingolar vccello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù ſpirituali, e certi ſottiliſsimi ſpiriti (come dicono i Sapienti) che tãtoſto che ſi rappreſentano alla viſta di q̃ſto fortiſsimo aiale, vi feriſcono talmẽte le pupille de gli occhi, che li dãno grãdiſsimo dolore; ſẽza ch'egli è ſingulare nell'atto generatiuo, ſtãdo che nõ v'è altro vccello, che ſatiſfaccia a tãte femine, com'egli fa; nè che sì animoſamẽte le difenda da i nemici loro, & mãco che ſia coſi amoreuole nel participar cõ loro ogni cibo, ch'egli troua. Et oltra ch'egli è ſingolare nelle coſe dette, è anco ſingolariſsimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li ſperoni come Caualiero, & la corona come Rè.

VIN. Veramente ſi può dire, che si come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, coſi queſto rariſsimo uccello è degno di maggior lode de tutti i pennati.

Trattato de i galli e galline d'India.

GIO.B. Douẽdoui parlar ancora circa il tener delle galline, & galli indiani, dico che ci uol'un giardino, ò prato appreſſo alla caſa: percioche oltra che ſi poſſon'alleuare, & tenere cõ poca ſpeſa, ſi cõſeruano anco piu facilmente d'ogni infirmità: cõcioſia che'l ꝓprio loro è di paſcerſi di herbe, d'animali, & d'aere: Ma ui biſogna vn gallo auda

ce, & gagliardo, il quale, passato l'anno, sarà perfetto p quattro, ò cinque galline, almeno per dui anni. Et come sono nati i polli, siano tenuti per un mese in luogo non freddo, & nō lasciati andar fuori, fin che sono ben coperti di piuma, ò che faccia caldo, non mancando a pascerli di diuerse herbe dell'horto cotte, di pane, & di ricotta. Et ben che costino assai nell'alleuarli; nondimeno perche sono delicati da mangiare, sta bene à tenerne, & massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gli amici, quando questi maschi alleuolte ne ho donati, & morti, che giungeuano a trenta, & trentacique libre l'uno; onde le femine sono a pena la metà, lequali couano i loro oui d'ogni tempo, & ogn'vna sedici fin diciotto. Et perche è bene che quei polli nascano in Luna crescente, (da che uengon tosto grossi) però si pongano agli otto ò dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

VIN. Mai nō ho uoluto tener di questi vccelli, parte perche muoiono facilmēte, mētre sono piccioli; & parte anco, pche son sporchi, dishonesti, & horridi da uedere p cōto della loro gresta; Et oltra che stroppiano, e amazzano molte fiate i galli nostrani; i pollicini loro spēdono anco quattro uolte tanto nel beccare, che non fanno i caponi.

GIO. B. Ancora io lodo a tenere de i pauoni colorati soliti, ouer de i biāchi, percioche nō pur sono bellissimi da uedere, & molto buoni da māgiare, ma si alleuano anco piu facilmēte de gl'Indiani. Senza che i maschi viuono i uinti, & vinticinque anni & son parimēte guardia de i cortili: perche quādo veggono gente che non conoscono nel l'entrare auisano quei di casa col cridar loro. E uero che hanno tre difetti dannosi a i patroni. L'vno che consumano gli horti quando non hanno vicini giardini, ouer i prati. L'altro, che p dimorar volentieri ne i luoghi alti de' casamenti, rōpono i tetti co i piedi. Il terzo perche sono molto lussuriosi, furiosamente rōpono gli oui alle pauone quando couano, accioche le habbiano in libertà loro. Et però lodo che all'hora siano poste in luoghi talmēte serrati, che nō siano molestate: Ma meglio sarebbe a metter quegli oui sotto alle galline nostrane, pcioche li couarebbono sicuramēte, & le pauone attēderebbono a farne de gli altri in quātità; i quali siano posti ī couo piu freschi, che si può, & in Luna nuoua, percioche escono gli uccelli, & piu quantità di maschi. Non mancando di dar'alle pauone da beccare, & bere uicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffredischino gli oui.

Del tenere dell'oche.

VIN. *Quantunque la carne del pauone sia delicata, & duri piu tempo di ogn'altra, tuttauia ho inteso ch'è di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori melancolici.*

GIO. B. Parimente stà bene hauer due, ò tre oche, & vn maschio

(che così conuiene) le quali siano piu tosto bianche che beretine, per esser la loro carne migliore, & la penna piu bella da uedere. Et questi vccelli, tãto piu s'alleuano facilmente, & vẽgono belli, quãto che son accõmodati d'acque correnti. Per tãto lodo metter'a couare al tẽpo loro de gl'oui assai, e piu tosto sotto alle galline nostrane, che a l'oche percioche ne fanno maggior quãtità: Non ponẽdone piu di sei, ò sette per gallina (per esser grossi) & alle oche nõ piu di quindeci. Ma perche ui sono delle oche, che piu tosto morirebbono di fame, che partirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, e beuere talmẽte appresso, che sẽza leuarsi, possano satisfarsi del lor bisogno. Poi come sono nati gli ochini, nõ si dia loro per dieci giorni, se nõ ortiche tenere tagliate minutamente cõ la farina, laqual sia piu tosto di miglio, che di frumẽto, dãdoli dapoi delle latuche, ò maicole, ò altre herbe simili.

VIN. Fuori che le oche sporcano doue habitano, & danneggiano l'herbe col beccare, & col sterco loro, nel resto mi piaciono, perche sono buone da mangiare di prima penna, & quãdo han piu tempo essendo grasse; oltra che son'utili per la penna, & perche col lor vegghiare sono guardie fedelissime di notte; come mõstrarono nel Cãpidoglio di Roma, quando destaro no le guardie, le quali, cõbattẽdo valorosamente, ributtarono i nemici, ch'all'hora entrauano.

GIO.B. Appresso io lodo a tener delle anitre; le quali (fuori che sono piu picciole dell'oche) sono però quasi d'vna medesima specie. Vero e, che'l proprio loro è di stare, & pascersi nell'acque: massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, o almeno herbose: Non lasciandole andar nelle peschiere; attesoche mangiano i pesci mezanetti; & non essendoui tali acque, bisogna che habbiano vna fossa d'acqua piu tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde essendoui comodità di queste cose, & di cortile grande, sta ben'al tenerne in copia; percioche, non tanto si alleuano facilmẽte, & son buone da mangiare; ma ancora son'utili per la lor penna (la quale è migliore, & piu minuta, & sana per dormirui sopra, che non è quella dell'oche (& perche fanno delli oui assai; iquali, benche non siano così perfetti per gli amalati, nè così delicati; come sono quelli delle galline; sono però buoni fritti, in torte, in minestre, & altri modi: Oltra che si possono così metter sotto alle galline per couarli, come alle anitre. Tenendo però all'hora in luogo serrato, accioche nõ si partano dal nido, & uadano a bagnarsi, perche ritornando così sopra gli oui, non sarebbono piu buoni.

Dell'allenare, et tener delle anitre.

Similmẽte lodo a tener delle anitre Indiane, sì perche son piu grosse di corpo, come perche mai nõ stridono. E ben uero, che fanno pochi oui, & sono difficili d'alleuar gli anitri; senza che i maschi nõ son

Dell'allenar l'anitre Indiane.

cosi buono il primo anno, come son'i nostrani per conto del generare, & perche sono meno lusuriosi. Et però ci vuole gran diligentia nell'alleuarli per quindici giorni dandoli solamente del pane trito, dell'acqua assai ne i uasi doue si tengono, aggiungendoli dapoi della semola, & lasciandoli andar'all'acqua di fossa, & corrente, accioche possano pascersi d'herbe, & altre cose secondo la natura.

Della terza sorte di anitre vili.

Poi a uolerne alleuar'assai, si pongono due anitre nostrane ꝑ ogni maschio indiano; percioche fanno de gli oui in quantità, & gli anitri ni grossi, i quali si alleueno piu facilmente, & non assomigliano a quei forestieri, & manco a i domestici. Et oltra che sono di buona carne, & grossi d persona, non stridono mai, & fanno de gli oui d'ogni tempo; da i quali però non nascono mai anitrini alcuni, per esser nati di due sorte, come anco fanno i muli, con le mule.

VINC. Mi piace talmente questa terza sorte de anitre, che per lo auenire ui prometo di non alleuarne, nè di tenerne d'altra sorte.

Trattato delle colombare.

GIO. B. Ancora sommamente io lodo l'hauer'una buona colombara, & piu secondo la possibità di ciascuno, percioche è cosa di utilità & commodità per piu mesi. Ma uolendo buone, uogliono esser separate da gli strepiti, dalle genti, & da gli arbori, & dalle uie corrēti; altramente sono molestati i colombi, & insidiati da gli vccelli di rapina. Et però essendo possibile stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltiuati, & uicine alle acque correnti, accioche i colombi non uadino lontani a beccare, & bere in luoghi sospetti d'esser amaznati, o presi. Fabricandole però non troppo alte, accioche i colombi uolino sù & giù con men fatica, & che siano poste sopra l'Austro; percioche si cōpiacciono molto del Sole, quando batte ne' tetti, nei corridori, e penetra per li finestroni, ò lucernoni; & specialmente al tempo del uerno. Non facendo finestre piccioli per entrare, & per uscire uerso tramōtana, ma dall'altre parti si; ouero essendouene per la state, perche rendano fresco, siano chiuse innanzi del freddo. Conciando talmente di dentro, che non ui entrino gatti, nè sorzi, intonicando, & imbiancando cosi di dentro, come di fuori; & mettendo anco sopra i cantoni le sue lamere; percioche oltra che i colombi si compiacciono della bianchezza, non sono ne anche cosi insidiati, & mangiati dalli serpi, dalle lucerte, ò da i gatti, e sorzi, come spesse uolte occorre nell'altre colombare. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, ò per farui altra cosa, solamente per la usciera fatta a posta nel solaro, con scala da mano; & come si uiē fuori (serrata prima la detta usciera) sia subito posta per terra, accioche qualche animaletto nō ui rāpasse, & entrasse. Non mancãdo a fornir le colombare di nid concaui per habitarui i colombi: I quali nano d'assi, di quadrelli, & di cauagno-

li

li tessuti;accioche i colõbi(secõdo l'humor loro)habitino in quello, & non in quell'altro.Accõmodando però quei nidi di mano in mano ascendendo fin'al tetto, sotto il quale sia intauellato, & imbianca to, ponendo i cauagnoli nel mezo sopra le pertiche,& canteri per accõmodar meglio i colombi,nettando tutt i nidi piu uolte dello sterco, & d'altre cose; & massimamente nel grã caldo,pcioche alle fiate abõdano talmẽte di pedocchi, & cam ole,ò tarme,che li conduconoco i pipioncelli quasi alla morte.*Oltra che bisogna non solo nettare be nissimo tutti quei nidi,come ho detto;ma ancora al Marzo,& al prin cipio di Nouembre tutto il pauimento,& ogni altro luogo .

A fornire poi vna colombara,si pigliano pipioncelli di buona sorte,& non mai de bianchi(per esser'i primi veduti,& amazzati da gl'vccelli di rapina,& si pongono dentro in libertà,cõ darli da beccare,& bere col cornetto due uolte al giorno,fin che beccano per se medesimi;di piu vi si cauano le penne maestre, come sono per uolare, accioche vi stiano cosi almeno per giorni cinquanta; Che vscendo dapoi,non mãcano a ritornare, & perseuerare,come se ui fussero nodriti da i padri loro.Pigliãdo però solamẽte di quei che son nati di Maggio,perche non sono offesi dal freddo, & sono di maggior prosperità per crescere, & per buscarsi piu presto il uiuere. Ma per ampiare ogni colombara per l'anno sequente, si lascian'andare tutti i pipioncelli che nascono dal Maggio fin'al Settembre;ma gli altri anni solamente quei di Giugno,per essere quella stagione buona,per non mãcar lor'il beccare di tempo in tempo fin'al San Martino .

Io saprei dir'alcune vie per riempir le colombare de colombi d'altri, ma perche non è cosa Christiana a spogliar qual si uoglia,non sia mai vero che le palesi.Ricordo bene che non si manchi di dar da beccar'a i suoi quando non ne trouano in campagna, & massimamente d'Aprile,e di Maggio,per hauer sotto gli oui,o scosi i pipioncelli, & darli piu tosto del miglio,ò panico,ò granuccio cauato dalle biade, ouero dal pabulo che costa manco,ilquale è anco perfetto per le quaglie,& per li polli,non dandoli a quel tempo orzo,ne spelta,ne uena, ne melica, ò legumi, percioche i pipioncelli non li potrebbono inghiottire, se non malamente . Et per minor spesa si dia di Decembre , di Gennaro , di Febbraro , & di Marzo de' uinacciuoli; per li quali, oltre che uiueranno quei colombi, non couaranno ne ancho fin passato Marzo;onde quanto piu tosto couano, tanto piu facilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per questo lodo che all'Ottobre si pongano le uinaccie con le guscie in quantità mucchiate in qualche parte separata del cortile , accioche i colombi possano intertenersi con quelle , quando altroue non trouano da

beccare, & masſime eſſendo coperta la terra dalle neui; ſcoprendole però, qñ fuſſe neuicato. Et però chi darà abondantemente da beccare a i loro colombi ne i tẽpi neceſſari, non tanto ne cauarà ſempre buona vtilità, poiche nõ mai ſi partiranno; ma ancora venẽdone degli altri, a i quali i loro patroni ſono ſcarſi, gli acqſtarà cõ buona cõſciẽtia.

VINC. Certamente che vna buona colombara è di piu utilità, & di minor'incommodità, che non ſono gli altri pennati che ſi alleuano in caſa; percioche ſi procacciano la maggior parte del tempo il lor viuere, & ordinariamente fanno ſei, & ſette uolte gl'oui all'anno; & piu ne farebbono, & venirebbono maggiormente groſsi, quando ſi cambiaſſero le colombine caſalenghe, come ſono nate di otto giorni, con quelle delle colombare, accioche ſi accompagnaſſero con quei maſchi; ma fare con tal modo, che i padri, & madri non ſe ne accorgeſſero, non ponendoui però maſchi caſalenghi, perche ſi accompagnarebbono con quelle della lor ſorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar'al baſſo.

De i colõbi caſalenghi.

GIO. B. Non ſolamente mi piace queſta meſcolanza per le cauſe che dite; ma anco lodo che ſi tenga di puri caſalenghi qualche numero, i quali ſiano però appartati dall'habitatione, accioche non la ſporchino, & diſturbino la famiglia oltra che couaranno, & nodriranno con piu commodità i loro pipioncelli. Onde eſſendo di buona ſorte, & ben'accommodati di ſtanza, & del uiuere, ſon ſempre piu utili, piu groſsi, & piu delicati di tutti gli altri.

VIN. Hora che mi hauete detto de li vccelli, che commodamẽte ſi poſſono tener ne i cortili, vi prego che mi ragionate delle peſchiere.

Trattato delle peſchiere.

GIO. BA. Quando ui ſia commodità di acque correnti, & di ſito a propoſito, è coſa buona a farne una bella intorno al giardino, ouer al caſamento (ſe tanto ſi può) a modo d'una foſſa; percioche ſarà ſempre vtile, s'ella ſarà talmente accommodata, che non ſi poſſa rubbare, ò far fuggir il peſce, ò romper'il uaſo.

Voi vedete quãto è bella la mia, la quale nõ pur è larga vinti braccia, & lunga ſeicento, ma ui entra l'acqua di continuo ꝑ la portella cõ cia cõ la ferratella fatta con piu buchi piccioli, & poi eſce nel capo di ſotto per un'altra piu ſpeſſa di buchi, di modo che non ui può vſcir ſorte alcuna di peſce, & ha tal forte ſiepe di ſpini nella ripa della poſſeſsione, che neſſuno può entrare per rubarlo da qual ſi voglia hora.

VIN. Si come io ueggo che queſta peſchiera è una delle piu belle, & delle piu grandi, & delle piu fornite di peſci groſsi, & piccioli, di tante altre di queſto paeſe, coſi deſidero di ſaper'il modo, che uoi teneſte nel fornirla.

GIO. BA. Tantoſto che hebbi ſ ato il uaſo con ſerraglie, mandai

di Maggio al fiume d'Ollio a comprar diuersi pesci (per esserne all'hora abondantia, per andare in amore, cioè carpene, dorade, cauacini, barbi, e tenche. I quali feci portar da dui caualli in quattro barile cõ cãbiarli l'acqua piu uolte; oltra che gittai dentro gran copia di gãberi, lamprede, bozzie, ferle, & uaroni tolti nell'acque nostre; a tale che in un'anno l'hebbi fornita, come uedete. Ma nõ ui posi lucci; pche, come sono grossi, uiuon solamente de gl'altri pesci: cosa che nõ fanno quelli ch'ho detto, per non hauere i denti come hanno questi. Et però chi uuol buona peschiera, non solo nõ ui ponga luccio alcuno, ma uenendoui, ò nascendoui, non manchi a leuarli fuori, altrimente distruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

VIN. Tanto piu è da lodare una peschiera buona, quanto che nõ è di spesa alcuna, ma di assai comodità, di certa utilità, & piena d'allegria nel mirar l'acqua, & nel ueder uagare, & guizzare i pesci.

GIO. BA. Io haueua animo di ragionarui intorno al gouerno delle api, ma perche ui sarebbe da dir'assai, & che'l Sole ci mostra c'habbiam parlato lũgamẽte, metteremo q̃sto trattato ad un'altro giorno.

VIN. Iddio sà quãto udirò uolẽtieri q̃sta diuina cosa percioche è di poca spesa, è di grãde utilità. Ma nõ parẽdoui di ragionarne adesso, ui priego inanzi che ci leuiamo, che mi chiariate almeno alcune cose che desidero sapere; cominciando a mostrarmi qual'è meglio a scaluare gl'arbori all'Autunno, ò alla Primauera.

GIO. B. L'opinione d'alcuni eccellẽti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scaluino innanzi al uerno; percioche soprauenendo gli eccessiui freddi, patiscono talmente nelle parti oue son tagliati, che tardano piu anni a uenir floridi, come di prima; oltra che spesse uolte seccano, come s'è ueduto nel tagliare i boschi, & specialmente in quelli della nostra Città. Perche non curandosi coloro, che li pigliano del tanto male, che li fanno nel tagliarli auanti il uerno, li tagliano per la lor sola, & propria commodità: cosa che non farebbono quando fossero loro proprij. Et però l'intendenti che ne hanno, non solamente non li tagliano dal piede in quel tempo, ma uendendo quel le legne, obligano i compratori a nõ tagliarli, finche non è passato S. Antonio, & per Luna crescente. E ben uero, che per brusciarle, durano piu sul fuoco se son tagliate per Luna uecchia.

Del scaluar gl'arbori.

VINC. Ancora io ho sempre osseruato questo nel tagliare i miei boschi di Piedemonte, massimamente quella parte che giace di dietro de' monti per esser piu sottoposta alla Tramontana, & a grandissimi freddi. Oltra che ho ancora osseruato a non scaluare sorte alcuna d'arbori, quando si trouano bagnati; perche sò quanto all'hora patiscono.

Del piantar gl'arbori troncati.

GIO. B. Similmente uogliono che piu tosto si piantino gli arbori che uan troncati, passato ch'è mezo Gennaro, per Luna nuoua, che piantarli innanzi il uerno; Percioche, uenendo i potentissimi freddi patiscono grandemente in quella parte, ch'è appresso al taglio. Ma lodo però che sempre si facciano le bucche, o fosse almeno per dui, ò tre mesi auanti che si piantino: & osseruano nõ meno l'altre cose che ui dissi l'altro hieri nel piantar'i giardini.

VIN. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspeto patemente che mi diciate come voglion esser le are.

Trattato dell'arte per battere le biade.

GIO. B. Bisogna che siano primamente alquanto rileuate, & pendenti a mezo giorno, & talmente libere dalle muraglie, & da gl'arbori alti, & folti (& specialmente da Oriente, & da Occidente, che i uenti ui possano giouar nel palar'i grani; facẽdole anco lontane da gl'horti, da i giardini, & dalle uigne, perche altrimenti patirebbono per la poluere. & per la bulla che d'indi escono. Siano poi serrate d'ogni intorno di legnami, ò de siepi basse, ò per altri modi, accioche non siano calpestrate da i bestiami, tenendole non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, ò ghiara, ò sabbia, & che non si fessi; ma ch'egli stia ben liscio, & ben'uguale: coprendole dapoi con la paglia, ò stopia, o con meligazzi quando nõ s'adoprano, accioche nõ siano danneggiate da i venti, dalle pioggie, dal gelo, & dal Sole. Ordinádole poi innanzi che si comincino a battee fuor'i grani, con l'acqua mescolata con lo sterco de buoi, accioche s'instrichino benissimo, e stiano ben salde alle pcosse, che ui si fanno co i fielli, co i rotoli, ò co i carroli. Hauendo un portico aperto, & tanto lungo quãto elle si trouano larghe, per ridurui sotto i grani netti, ò fatti fuori solamẽte quãdo sopraueng ono le pioggie all'improuiso, & non meno al Settembre, & all'Ottobre (quando il tempo non è fermato) per farui fuor i migli, & iui seccarli al Sole, che all'hora ui batte sotto quasi tutto il giorno.

VINC. Poscia che son chiaro di questi ricordi, ui prego che mi diciate anco i mezi, per li quali si può sperar d'hauer copia di frumento, & altri grani.

Discorsi per conoscere il buono, et cattiuo ricolto.

GIO. B. Cose assai si potrebbon dire intorno a questo, che mi chiedette, tuttauia la prima è, che si rompano i terreni cõ l'aratro nel grã caldo, accioche siano (come piu uolte ho detto) trafitti ben dal Sole, ilquale li matura, gli ingrassa, & gli netta benissimo.

Poi bisogna che le biade nascono bene, e che'l verno uada ascintto, & cõ grã freddo; percioche andando cosi per tutto Gẽnaro (oltra che le biade maggiormente figliolano) i uermi, & altri animaletti nõ le mãgiano sotto terra. Ma ui resta che la primauera, & altri mesi seguenti

guenti facciano ſecondo che deſiderano gli eccellenti Agricoltori iquali per prouerbio antico dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tẽpo di Febraro, i venti di Marzo, le dolci acque d'Aprile, le rugiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, & le tre acque d'Agoſto, per buona ſtagione, uagliono aſſai piu che'l carro & buoi d'oro del ſauio Salomone.

VINC. Ho piu volte vdito queſto prouerbio da gli eſperti, ma ne diceuano anco vn'altro per conto del mal ricolto, ilqual'è queſto.

Maggio hortolano, aſſai paglia, & poco grano.

GIO.B. Sempre le molte pioggie furno dannoſe a tutti i grani, & alle viti quando producono i pampini, & piu nel fiorir le vue; & a gli arbori fruttiferri. Senza che li nuocono molto i freddi, & le nebbie che uengono a quei tempi, & anco quando fioriſcono.

Di quanto danno ſono le pioggie.

VINC. Dapoi che parliamo della varietà de' tempi, vorrei ſapere ancora i ſegni che occorrono, quando ne i gran caldi il bel tempo è per mutarſi in pioggia.

GIO.B. Parlandoui da Agricoltore ſolamente, & non da Aſtrologo, dico che tanto piu ſegni moſtra il tempo, quanto piu ꝑ molti giorni non è piouuto. Come per vn giorno, ò dui auanti ſi veggono la notte piu numero di ſtelle; la Luna circondata di uapori, & che gli armenti ſaltauo, li aſini ragghiano, i lupi urlano, & gli uccelli non ceſſano di uolare, i galli di cantare, le moſche, ueſpe, taſani, & pulici di morſicare, i delfini, & altri peſci di guizzare, le rane, & roſpi di gridare, & le biſcie, & benole di uagare; oltra che'l ſale ſi fà humido, le cloache maggiormente puzzano, & le creature humane finalmente non ripoſano. Ma ancora è gran ſegno quando il Sole la ſera innanzi s'inſacca ne i nuuoli, & che la rugiada cade piu del ſolito.

Segni che ſi veggono inanzi le pioggie quando è duro il tẽpo. i Ricordi del vendere le biade.

VIN. Similmente uorrei ſapere come ſi debbe gouernar l'huomo, nel uender le biade, per eſſer coſi mutabili di precio?

GIO. BAT. Due uie ho ueduto oſſeruarſi da gli huomini prattichi. L'una è, che non le uendono quando ſono in uil precio, & poi come aſcendono quanto piu gli altri le tengono, eſſi ſempre le uendono. L'altro è, che quando uogliono conueniente precio, ne uendono una parte, come ſarebbe al carneuale, e l'altra alla Paſqua (ſe la campagna è bella) & il reſto al Maggio. Et à queſto modo non ſi può fallare; percioche ſi uien'ad oſſeruare quel prouerbio che dice.

Meglio è uendere & pentirſene, che tener & diſperarſene.

Ho poi ueduti alcuni eſperti, che quãdo uedeuano le biade morbide al Marzo, naſcondeuano le chiaui de i granari, ma come a quel tempo era la terra bene ſcoperta, ſi metteuano a uẽderle; percioche, ſi come

me questo da speranza di gran ricolto, cosi quãdo è morbida, fà temer non poco d'hauerlo cattiuo.

VIN. Tanto piu mi piacciono questi ricordi, quanto che piu volte ho ueduti alcuni tãto crudeli, & pertinaci nel tener le biade quando erano pregati, che poi per esser' abbassate di pretio assai, sono poco mẽ che morti di dolore, & altri si sono impicati per la gola.

Altri ricordi per le biade, et linose.

GIO.B. Auuertisca però ogn'vno a nõ misurar quelle biade, che sono state ammucchiate per alcuni mesi & anni, se prima nõ sono ributtate con le pale da un luogo all'altro; perche altrimente perderà sei, & sette per cento. Vero è che la linosa fà al contrario; attesoche, essendo fatta fuor di Luglio, & d'Agosto (non hauendo molta herba) sempre al San Martino si troua di piu, sette, & otto per cento. Et questo auiene; percioche quando si fà fuori, tal semenza al detto tempo, è talmente ristretta dal gran caldo, che l'oglio (ch'è dentro) sentendo le prime pioggie, ò freddo, subito si gonfia, & cresce come ho detto.

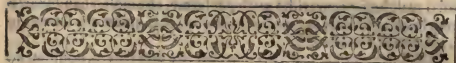
VIN. Che dite uoi ancora intotno al uender de' fieni?

Ricordi del vender'i fieni.

GIO.BA. Non si venda mai quel fieno a misura, ch'è tagliato tenero, ma si ben'a peso; percioche l'esperientia ci fà vedere, che quãto piu è segato men maturo, tanto piu si calca insieme; onde si come misurando si mostra poco; cosi pesandolo si troua esser'assai piu de quello che è stimato: Et per contrario, quando è tagliato troppo maturo, non è da comprarlo a misura, per monstrarsi piu di quello, ch'è a pesarlo. Ma sia sempre venduto ogni fieno di anno in anno; percioche tenendolo, quanto piu è vecchio, tanto maggiormente peggiora in bontà, & nel peso.

VIN. Non accade dir queste cose a i Bergamini, & manco a i pecorari; perche sono per natura talmente astuti, che tantosto che han veduto il fieno, giudicano con quanto uantaggio lo possono pigliare. Et però ci resta che finiamo per esser tardi. Dimane, non occorrendomi altro in contrario, sarò da uoi secondo il solito.

GIO.BA. Et io ui aspetterò piu che uolentieri.

IL FINE DELLA X. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA VNDECIMA.

Intorno alle vacche, vitelli, giuuenchi, & buoi.

ESSENDO ritornato Meſſer Vincenzo Maggio l'vndecimo giorno da M. Gio. Battiſta Auogadro nell'hora ſolita, e ritrouatolo ſotto la ſua bella loggia, ch'egli riceueua danari dal ſuo malgheſe per lo ſecõdo termine (ſtãdo che ſimili pigliano i fieni a pargarli al Marzo ſeguente, al Maggio, & al Settembre p terzo; come anco eſsi uendono i loro formaggi a i mercanti co' medeſimi patti) & ſalutatiſi l'un l'altro, ſecondo il ſolito, dapoi c'hebbero fatti i loro conti, il Maggio guardando l'Auogadro, diſſe.

Poſcia chi Iddio ci ha mandato il noſtro Scaltrito (nome conueniente a i pari ſuoi; poi che generalmente ſono i piu aſtuti d'ogn'altra qualità, & profeſsione di perſone) mi ſarà gratiſsimo, che per hoggi almeno ci dica della profeſsione ſua, ſecondo che di coſa in coſa li chiederemo.

Dimãda fatta a Scaltrito malgheſe intorno a gli armenti.

GIO.B. Et queſto tanto piu mi ſarà caro, quãto che all'Agricolturo, non è coſa piu conueniente, e piu utile de gli armenti i quali non ſolamente furono tanto ſtimati da gli antichi, ma ſono ancora piu che mai pregiati da noi Breſciani, percioche non potreſsimo coltiuare la terra al modo che facciamo, quando ci mãcaſſero; nè haureſsimo, chi mangiaſſe i noſtri fieni, nè chi ci deſſe tãta copia di formaggi, & altre buone coſe, che cauiamo da i latti, & dalle carni loro; oltra che habbiamo vn tãto beneficio dallo ſterco loro, ch'egli è coſa incredibile.

SCAL. Mi piace che conoſciate le utilità, che ui pſtano qſti benedetti aĩali; ma ſe anco conoſceſte uoi altri nobili la felicità d'alcuni no-

nostri malghesi, pecorari, ho quasi per fermo, che molti abandonareb bono le lor grãdezze, per godere la libertà, & la quiete che si troua in questa nostra professione.

VIN. Quantunque, Scaltrito, mio potreste dire il uero, nondimeno (per esser mia intentione, che ragioniamo solamẽte delle quattro età de i bestiami detti) mi direte per adesso de i vitelli, & vitelle, de i giouẽchi, & giouenche, de i buoi, & vacche che si trouano in prosperità, & poi quando sono vecchi: riserbando a ragionarmi della felicità de i Pastori (il che mi sarà caro intendere) ad un'altra hora.

SCAL. Non solo io son prontissimo a parlarui (pur che sappia) di quãto mi domandate, ma dimostrarui ancora quãto errano coloro, che nõ apprezzano le vacche, lequali ci dãno sempre vitelle, & vitelli, che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfettione) che non vi è altro animale quadrupede, che sia pari a loro. Et oltra che ci accommodano di tanta copia di latte, che mangiamo d'ogni tẽpo, del butiro, formaggio fiorito, & ricotta, cauiamo parimente tanti danari di queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, & viuiamo honoreuolmente da pari nostri.

Quanti giorni si fan lattare i vitelli & vitelle.

VIN. Quanti giorni fate uoi lattare questi animali, accioche siano perfetti da mangiare?

SCAL. Benche vi siano molti di noi in questo paesse, che gli amazzano come passano 25. ò 30. giorni, tuttauia sono piu delicati qñ sono ben pasciuti di latte i cinquanta, & i sessanta. Ma questo n si osserua se non quando il formaggio val manco (a tanto per tanto) di quel che fanno le carni: Et per cõtrario, quando i formaggi si vendono i dieci e dodici marcelli il peso (come già piu anni sono stati di questi precij) non è marauiglia, se pochi vi sono, che diano loro il latte piu di trenta giorni.

GIO.B. Per qual cagione, di tanti malgesi che siete in questa Villa, niuno vi è, che alleui almeno le uitelle piu belle & di buona sorte, (come soleuano,) & non venderle co' vitelli à beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fate?

Le cagioni perche non s'alleuano simili animali come si soleuano.

SCAL. Si come (fuori le primaruole) soleuamo alleuare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costauano solamente cinq;, ò sei lire il carro di cẽto pesi: hora che ci costano (già piu anni) le otto, le dieci, le dodici, & fin quattordici, nõ è possibile ad alleuarle: pcioche ci verebbono troppo care. Onde, p prattica vediamo, ch'è meglio, a comprar le vacche altroue di quattro, ò di cinq; anni, & che sono pgne, p otto, per dieci, & p dodici scudi l'una, che alleuar le uitelle, conciosiache non haueressimo vtilità alcuna, finche non hauessero almeno tre anni, come ordinariamente non ui diamo il toro, fin che non sono di

vintiquatro, o di trenta mesi, & poi ne stãno altri noue innanzi chè partoriscono. Di modo che considerando che non mangiarebbono meno di sei, o di sette cara di fieno in questo tempo, e la spesa de i pascoli, & pericoli del morire, & anco che non ueuissero di buona, & bella sorte, pazzia grande sarebbe la nostra quando le alleuasimo. Et però le cõpriamo a nostro piacere in Valcamonica, in Voltolina: o piu tosto nelle terre de i Grisoni, ouer de gli Suizzeri, per essere grandi, & di buona sorte, si perche le alleuano con poca spesa, per l'abondantia grande de i pascoli, & de i fieni che sono in quei paesi montani; & si anco perche le pigliano (quasi sempre) che sono della pregnezza seconda; conciosia che uediamo le qualità delle terre loro, le quali mon strano più di tutte le altre cose della persona, il poco, o il molto ualore d'ogni uacca.

VINC. Che buone regole osseruate voi malghesi nel comprare queste uacche.

SCAL. Primamēte (sopra ogni cosa) le pigliamo che sian nate, & alleuate ne luoghi aprichi, & non mai ne i uaghi; percioche, si come in qlli sono di tal sorte, che durano buone i dodici, i quatordici, & sedici anni: così in qsti sempre restano deboli, e viuono buone poco tẽpo,

Ciò che si debbe osseruare nel comprare le vacche.

VIN. Come fate a conoscer distintamente questo, quando le comprate alle Fiere, doue ne uengono a migliara?

SCAL. Le conosciamo di vna in vna facilmente, pcioche quelle de i mõti soliui, hanno la testa piccola, i corni curti, & i peli spessi, molli, & bassi; & quest'altre delle ualli, o de i mõti uerso Tramontana, hãno la testa grossa, i corni lũghi, & i peli rari, duri, & lũghi: Le quali lasciamo a i beccari, che le pigliano cõ manco precio dell'altre per ammazzarle. Onde quãdo siamo p cõprar le uacche che uogliamo, le pigliamo ne i tẽpi che patiscono, o alle Fiere piu tosto, che quando mangiano i fieni; pcioche nõ pure le uediamo benissimo nel mouersi cõ tutte le parti della persona, & se sono pregne, o nò; ma uedẽdo i dẽti, sappiamo ancora di che età sono, & trouãdo che siano di testa allegra, & curta cõ gli occhi grãdi, & neri, le corne nõ lunghe, le nari larghe, le orecchie pelose, la persona lũga, & grossa, le tette ampie, & lũghe (poi che in quelle consiste la maggior'utilità d'ogni uacca) il pelo molle, curto, & ben rosso, o alquan to oscuro, le accettiamo uolentieri.

VIN. Qual sorte di tori usate uoi per li migliori?

SCAL. Habbiamo sempre p buoni qlli, che sono lũghi, ma nõ troppo alti, di peli ben rossi, ouer scuri in parte, di spalle larghe, di gambe grosse, di corpo stretto & tondo, di petto largo, di collo grosso di giogaglia che uada ondegiãdo, di testa curta, di frõte larga, di ceruice superba, di faccia spauenteuole, di occhi neri, & grandi, di corna curte, acute,

Quai tori sõ buoni, et per quanto tempo.

acute, rosse, & nere; di coda lunga, sottile, & pelosa.

VINC. Vorrei saper ancora, a quãte vacche può supplir'un toro; & per quanti anni può esser'a proposito per esse.

A quante vacche può satisfare un toro.

SCAL. Essendo il toro della statura che ho detto, & di natura potẽte, & di mesi quatordici, può satisfar benissimo a quaranta, a cinquanta, & a sessanta uacche, fin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tempo, è pazzia non mutarlo, & senza castrarlo, uenderlo a i beccari.

GIO. BA. Voi dite due cose contrarie a quello che dicono gli antichi; l'una che uogliono, che'l toro sia perfetto nel generare de i quattro anni fin'a i dieci, & dodici: l'altra che dui tori siano necessarij a sessanta vacche.

SCAL. Può stare che quegli antichi hauessero tori di tal natura, ma a noi malghesi di questo paese, non conuien osseruar niente manco per esperientia continua.

VIN. Come possono montar sopra le vacche quei tori, che sono di quattordici mesi, o di poco più tempo.

SCAL. Voi sapete che in assai cose, doue manca la natura, l'huomo s'ingegna di supplir con l'arte. Il che facciamo ancora noi malghesi in questo caso che dite; percioche, quãdo i tori sono giouani, & bassi, facciamo una buca talmẽte larga, e cõmoda, ch'ogni vacca ui possa stare; onde trouandosi quel toro tanto piu alto nel terreno non cauato, può cõmodamẽte far ciò ch'egli desidera. Et piu dico, ogni uolta che qual si uoglia toro ha fatto l'officio suo, non manchiamo a legar quel la uacca; perche altrameute, egli ritornarebbe al medesimo effetto, & si consumarebbe in poco tempo.

VINC. Da qual tempo osseruate uoi di dar'il toro alle uacche preparate, accioche maggiormente ui diano il latte a proposito, per far miglior formaggio?

Da qual tempo sta ben'a dare il toro alle vacche.

SCAL. Il uero tempo di dar lor'il toro è il Febraro, & il Marzo, & non ne gli altri mesi interiori, ancor ch'elle fussero preparate (stando che ordinariamẽte ritornano piu uolte a prepararsi nel tempo della Primauera, percioche partoriscono poi di Nouembre, o di Decembre; onde uengono a dar'il latte a quei parti, quando mangiano i fieni, il quale non è cosi buono per far formaggi delicati, com'è quando pascono d'herba dapo mezo Febraro fin per tutto Ottobre. Et questa è la uera uia di tener le uacche assitate (come noi diciamo) & non fare, come alcuni osseruano; i quali non s'ingegnano a dar'il toro a i tempi detti, e manco a far preparar le uacche, quando tardano a settimane, & mesi; & però non è marauiglia se poi di ogni tempo hanno nuoui parti, & nuoui latti: disordine ueramẽte grande, & che sem-

sempre apporta loro dano assai.

VINC. Che modi osseruate voi malghesi, per far venir le uacche al toro, come vsate di dir cosi?

Modi p far venire le vacche al toro.

SCAL. Si come il mio Magnifico patrone (che mi ode) fa produr tãta copia di buõ fieno a' suoi prati, per cagione del letame, & poluere, ch'egli dà loro ogn'anno abbondantamẽte, cosi per lunga prattica conosco, che quãto piu do del fien nuouo, del panello di linosa, & del sale alle mie vacche, tanto piu abondano di latte, & stãno grasse, & morbide talmente, che non fallano (dapoi c'hanno partorito) di preparar si al toro, in termine di dui mesi, o poco più. Et però errano grãdemente coloro, che pensano di cauar frutto assai dalle lor vacche, bẽche le diano poca pastura, & mãco panello, & sale, che se fussero liberali nel trattarle bene, non solamente cauarebbono la medesima vtilità, che faccio io delle mie; ma se dessero del sale ancor'ogni giorno alle vacche, che tardano, fin che si preparassero, non ue ne sarebbe alcuna, che non facesse il medesimo, che fanno le mie.

Quanto erran coloro, che non sono liberali verso le vacche.

GIO. B. Piu volte io ho detto a q̃sto proposito, che se tutti i malghesi osseruassero di dare ad ogni uaccha (che sia di corpo grande) poco mẽ di carra tre di buõ fieno, e tãto panello, & sale, come fate uoi, son certissimo che tutti diuenterebbono ricchi, come dapoi che fate mangiar dalle vostre il mio, ho veduto d'anno in anno, che sempre hauete auanzato qualche somma di scudi; oltra l'hauermi pagato liberamente a i termini, & hauer mantenuta la vostra famiglia benissimo secondo i pari vostri.

VIN. Dapoi che voi malghesi mandate le uacche di Maggio a pascer nelle nostre cãpagne, & di Giugno poi ĩ mõte, accioche pascano in q̃lle herbe fresche, & morbide fin che le ritornate anco nelle cãpagne dopo S. Bartolomeo, ouero alle cascine hauẽdo tolto i fieni; uorrei sap da uoi qñ le pascete di fieno s'è cosa buona a tenerle bẽ calde nelle stalle al tempo del freddo, & massimamente essendo eccessiuo?

Che leva che non sian tenute troppo calde nel tempo del verno.

SCAL. Solamẽte gli huomini ignoranti, & auari le tengono talmẽte rinchiuse nel caldo à quel tempo, che le pouere uacche non mangiano la metà del fieno, che mangiarebbono quando fussero tenute nel caldo mezano, come fanno i liberali che tendono alla utilità maggiore, percioche per isperientia ueggono, che quãto piu mangiano buon fieno, tanto maggior copia di latte producono.

VIN. Poi che tenete le nostre uacche morbidamente, ui prego che mi diciate anco quanti pesi di latte ui danno all'anno, oltrà il lattar de i uitelli, & uitelle?

SCA. Auenga che ordinariamẽte molti di noi non si cõtentano quãdo (computando l'una uaccha con l'altra) fa cento pesi di latte, nondimeno

Quātipe si di latte debbe fare vna bona uacca.

meno io nō mi contentarei se le mie non passasseto cento vinti, & cento trenta; percioche ue ne sono quasi il terzo, che giungono sin'a cento quaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quāto importa a pascerle bene, & non a spargerne il lor mangiare, come vien fatto da molti, che hanno giudicio.

VIN. Quanti pesi di buon latte vi vuole a fare vn formaggio bello di dui pesi salato, & ben'ordinato?

Quanti pesi di latte vi vol a far'vn formaggio salato di dui pesi.

SCAL. Non ci vuole manco di pesi ventiquattro, ò vinticinque di latte fresco per fare un formaggio ben ordina o, il quale si troui dui pesi in capo dell'anno, secondo l'vsanza nostra.

VIN Per qual cagione nō fate voi malghesi i formmaggi di quattro & di sei pesi l'vno, & anco piu, come fanno sempre gli altri Piacētini & Lodesani, i quali (p farsene grā diss. copia) vāno p tutto l'mondo?

Perche si fa i nostri formagi sol di dui pesi.

SCAL. Quantunque non facciamo in tutto tanta somma di formaggi, quanto fanno quei paesi; nōdimeno ne facciamo tanti, e tanti, che se non fussero māgiati da vn tanto popolo com'è il nostro (ilqual passa settecento milia persone) ne anderebbono magior copia fuor del paese, di quel che fa, ma ne uanno però tanti a Roma, e piu a Venetia, & nell'Alemagna, & con tal riputatione, che son'apprezzati maggiormēte de i detti Piacētini, & Lodesani. Et questo auiene, perche non solamente sono piu delicati per cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti fieni (come ben si veggono al bel colore, & che non vengono uerdi quando sono tagliati, come fanno gli altri detti) ma ancora perche gli usiamo grandissima diligentia nell'ordinarli; oltra che per non esser'alti piu di quattro dita; riceuono benissimo il sale in ogni parte; cosa che non fanno i detti Piacentini, & Lodesani; i quali essendo alti quasi vn palmo, non possono riceuere cosi il sale nel mezo, quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

GIO.BAT. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi non facciano i loro formaggi della grandezza de i nostri; si per le cose c'hauete detto, & si anco perche sono commodi nel maneggiarli, & per portarli da vn luogo all'altro.

VIN. Si come piu, & piu uolte ho ricercato di saper delle cose, che sono oltra la condition mia, cosi non ui sarà di marauiglia, se appresso a quelle che ui ho richiesto, desidero che mi diciate l'ordine, che tenete dal principio sin'al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi cosi belli, & delicati, come fate.

Trattato del fare i formagi, butiro, e ricotte.

SCAL. Differētemēte bisogna gouernare il latte nelle tre stagion dell'anno. Perche essēdo l'una fredda del verno; l'altra calda della state; & l'altra temperata dell'autunno, & primauera, si può cauare dalla prima del butiro assai piu, che nō si debbe fare nell'altre due, pcioche all'

allhora il late si appanna piu facilmente, & non è tanto danno a smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima) quanto sarebbe all'altro della Primauera, dell'Estate, e dell'Autunno, poi che questi sono i piu delicati.

VIN. Lodate uoi coloro, che cauano da ogni tempo dell'anno del butiro assai?

SCAL. Messer nò. Non biasimo già il cauarne al tẽpo del verno; per che (come ho detto) quel formaggio non è apprezzato, & se ne fa poco, per le uacche che si trouano pregne, o che lattano i loro uitelli: & sì anco perche si tiene il latte di tre, o quatro uolte che si mungono, cosa che non si fa ne lĩ altri tẽpi, & specialmente quando fa caldo: parte perche q̃l latte si guastarebbe se fosse tenuto piu d'vn giorno: & parte ancora perche non solo non si dourebbe mai cauar piu di due libre, o due e meza di butiro ꝑ pesi dieci di latte; ma alcuni de' nostri nõ ne cauano niẽte; ꝑcioche, per isperiẽza ueggono, che q̃sto formaggio resta piu delicato, & si mãtiene (a tãto per tãto) di piu peso de gli altri.

GIO. BA. Voi mi hauete pur detto, che a non cauare il butiro, quel formaggio è molto dubioso di guastarsi.

SCAL. Confirmarei ciò che uoi dite, quando si mancasse a romper benissimo la giuncata: Et però ogni malghese ben pratico di questo non pur la rompe talmente col bastone, che fa parere che non ue ne fusse mai: ma ancora com'ella è ridotta al fondo, le dà un poco piu fuoco del solito, accioche quel formaggio sì morbido non si guastasse, come facilmente sarebbe quando non fusse alquanto piu cotto dell'altro. Posti adunque uinti, & uinticinque pesi di buon latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tanto caldo, che si possa soffrire col braccio nudo, ui si pone vn'oncia di buon cagio ben minuzzato con l'acqua in un piatto, e uolendo che'l formaggio resti con bel colore, ui si mette anco dentro tanto zaffarano pestò, quãto starebbe sopra vn quat rino; & com'è ben caggiato il latte, si rompe col bastone tondo, & ben bianco fino a tanto che si uede esser bisogno; onde essẽdo ridotta la gioncata rotta al fondo del caldara, il malghese polito cõ panni di bugato, caccia le mani, e braccia ben nette fin'al fondo, uolgendo, e riuolgendo quella massa, fin ch'ei conosce essere ugualmente cotta, & alquanto soda, e tonda; di maniera che la leui fuori, cacciandoui sotto un panno bẽ biãco, o più tosto un mastello, & la pone nella fascia di legno sopra del pressore alquãto pẽdente, accioche esca tutto il brodo del latte superfluo; la quale, cinta, & stretta quanto si conuiene, la copre cõ un'asse tonda, mettendoui sopra delle pietre di sofficiente peso: & altro non ui si fa fino alla mattina seguante: La qual massa, per esser si ridotta in bel formaggio, asciutto lo porta nella cascina a terreno,

A che modo si ordinano i formaggi, & come si conseruano lungo tempo.

& ordinata a simili formaggi cõ le asi sopra le scalere di mano in mano; nõ facẽdoui altro che volgerlo ogni giorno sin che'l quarto, o quinto comincia fiorire a modo di farina, & all'hora ui dà un poco di sale minuto, & il simile fa il seguente dì dall'altro lato. Poi il terzo giorno lo pone sopra le asi, doue si tengono i formaggi; & leuatoli la fascia non ui fà altro che nettarlo con vn straccio; lasciandolo così fino alla mattina seguente, accioche si asciughi, & indurisca; & dapoi ritornatoui la fascia, & salatolo alquanto piu, da ql lato doue prima fu salato lo ripone sotto a quattro, o cinque altri formaggi anteriori, che pur si salorno. Iquali, un giorno netta senza fascia separati, & l'altro seguente li sala con quella; ponendoli in pila sotto l'vn l'altro di numero cinque, o sei; & così va crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo detto, sin che ne riceuono; leuandoli, & ritornandoli le fascie, sin che egli in vinticinque, o trenta, o piu giorni conosce esser quelli ben duri, o alquanto teneri; come ue ne sono diuersi, i quali o per poco fuoco, o per troppo, restano ben disposti, o male, a riceuere il sale: Oltra che sono molto differenti quei che sono fatti da una stagione all'altra, & massimamente i Settẽbrini; i quali uogliono sempre di uolta in uolta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s'induriscono talmente di fori, che la crosta loro non puo riceuer a pena la metà del sale, che li bisogna.

VIN. Che si fa a i formaggi, che si trouano salati a bastanza?

SCAL. Leuati dal sale (come non lo riceuono piu) p quattro, o sei giorni non se li fa altro che volgerli ogni giorno, sin che sono asciutti, & poi si raspano, & si nettano da ogni lato, & attorno con coltello fatto a posta non ben tagliente; & all'hora portati nell'altra cascina in solaro (pur fornita d'asi sopra le scalere) si volgono anco per quindici, o vinti giorni, & si nettano ogni volta cõ le mani, o con lo straccio, & poi si vngono cõ oglio di linosa, & si fregano benissimo cõ le mani; nõ facendoli altro che uolgerli ogni quattro, o sei giorni: & fregandoli pur con le mani ogni volta; tenẽdo bene scõpate le asi doue si pongono; osseruando questo fin che hanno passati sei, & otto mesi; & anco uedendoli se monstrano qualche difetto di fessura, o di caruolo che li rodesse, ouero che si gõfiassero, pcioche gõfiandosi nõ ui è altro rimedio che mãgiarli, o venderli per quello che si puote, & gittãdo fessura, o caruolo, si ungano ancora col detto oglio, il quale li cõserua benissimo, benche vi sono alcuni altri che li ungono con oglio d'oliua, & cõ butiro marcio, accioche maturino piu tosto; ma meglio è quello di linosa, & anco piu la morchia sua; percioche queste due cose sono piu a ꝑposito ꝑ cõseruar simil formaggi, & per darli piu bel colore, che ha alquãto del vermiglio, & quell'altro oglio, & butiro, li fan parer palli-

di

di, cioè di poco colore: Basta che passato l'anno trouandosi netti non occorre à farui alrro che uederli ogni mese, o dui, & volgerli; scopandoli benisßimo, & medesimamente le asßi doue si tengono.

VIN. Hauete uoi altro secreto per conseruare questi formaggi per qualche anno.

SCAL. Non solamẽte si conseruano lungo tẽpo in un mucchio grã de di miglio, ma maggiormente nella linosa, essendo assai; percioche, si come quello (per esser di natura freddo) li tiene solamente freschi d'ogni tẽpo; cosi questa li conserua similmente nel grã caldo freschi, ma nel freddo anco caldi; cosa che ui gioua nel farli maturare a poco a poco; come per contrario li nuocono coloro, i quali nõ mancano à farli maturare per forza in poco tempo, stringendoli al fuoco di carbone acceso: tenẽdolo nelle camere, o cascine dette in solaro cõ le fenestre ben chiuse; non cõsiderãdo che questo modo fà maturar'ogni formaggio accerbamente, ch'egli cala nel peso di piu, che non fa nel maturare col tẽpo che vi cõuiene; ma p l'ingordigia di cauar'in breue tẽpo il danaro, non guardãdo, che'l guadagno sia manco del consueto.

GIO.B. Quantunq; è da lodar il conseruar gran somma di formaggi in simili grani, tuttauia mi piace piu assai a cõseruare i piu belli, & i migliori nell'oglio di oliua, ouero nel bẽ purgato di linosa col fuoco; come ordinariamẽte ue ne metto ogni anno, tre, & quattro forme fatte in monte, o nel piano di Maggio; percioche quãto piu ui stãnno, tanto maggiormente restano morbide, & delicate.

VIN. Non hauete uoi per migliore il formaggio accompagnato col latte di pecora (com'è tutto quel che fate uoi) che non è il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

Che'l formaggio di vacca e di pecora, e migliore di quello di vacca solo.

SCAL. Nõ è dubbio alcuno, che la lũga esperientia mi hà fatto ueder che'l mio formaggio riesce semprepiu saporito, piu delicato, & si mantiene con maggior peso: & però non è marauiglia se io perseuero à tenere ottanta, & cento pecore appresso alle 35. & 40. vacche; & seuendo il mio ogni anno, non solo quattro, & cinque soldi il peso di piu, che non fanno quei malghesi, che ne fanno quella medesima somma che faccio io, ma ancora le pecore, mi rẽdono (a tanto per tanto) maggior'utile che non cauo dalle uacche. Vero è che questa sorte di formaggio resta alquanto bianco, ma dandoli quel poco di zaffarano (come faccio) resta colorito.

V I N. Non hauete parimente per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di q̃sti dui latti mescolati che non son le pure di q̃l di uacca?

Qual ricotte salate sono migliori.

SCA. Non solamente sono piu saporite q̃lle de' detti dui latti, & piu le pure di pecora; ma sono ancora piu delicate quell'altre fatte di latte di capra; & medesimamẽte sono questi latti, cioè, si come quel di pe

cora è migliore, & piu grasso di quel di vaccha; cosi in queste due cose auanza tutti quel di capra.

Per quanti modi si può seruire della panna di latte.

VIN. Per quanti modi buoni posiamo seruirci della panna cauata dal latte, come fior suo.

SCAL. Primamente facciamo da ogni tempo gran quantità di butiro, ilquale mangiamo in diuersi cibi (fuori però de' tempi prohibiti per la santa Chiesa) & quanto piu è fatto di fresco, tanto è migliore. Poi non pur ne facciamo del latte mele, & de' capi di latte, che uoi altri mangiate sì delicati col zucchero; ma ne vendiamo a coloro, che fanno delle rosate sbattute benissimo co i rossoli di oui freschi, acqua rosa, & zucchero con vn cucchiaro, & che fanno anco delle tartare cõ gli oui freschi, col zucchero, cinnamomo, & anesi sopra quando sono cotte, ouero de' moscardini.

A far'il latte mele.

VIN. Che modo tenete uoi nel farsi delicato il latte mele?

SCAL. Posta la panna con aqua rosa in una bocia, o altro vaso cõmodo si sbatte, & si riuolge con le bacchetine legate per quanto si tengono in mano, & le cime bene sparse, riducendola in schiuma, laquale si va leuando col mescolo forato di mano in mano, secondo che si fà (ponendoui sopra del zuccharo ben spoluerizato) & si mettene i piatti, seguitando pure a riuolgere, fin che è finita di ridurre in schiuma.

A far'il capo di latte.

VIN. Come fate ancora il vostro capo di latte?

SCAL. Primamante poniamo la pãna al fuoco in vn caldarino ben netto, la quale mouiamo di continuo cõ un bastone bianco fin ch'ella si gonfia, & leuata all'hora dal fuoco, vi mettiamo due oncie di zuccharo per libra di quella; non mancando a mouerla col medesimo bastone, fin che ui si possa tener dentro il dito picciolo, facẽdola poi passare per lo sedaccio, o pezza di lino rara. Et fatto questo mettiamo dentro il caggio distemperato con l'acqua fresca, o piu tosto con l'acqua rosa; e tutto ad un tempo poniamo ogni cosa ne i tazzoni, o piatti, accioche si raffreddisca, e pigli corpo. Et a questo modo facciamo il capo di latte molto delicato; ilquale non pur uoi altri nobili mangiate cosi volontieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zucchero, ma è anco assai migliore di quello che si fa in Venetia, & in Padoua.

VIN. Come fate voi malghesi questo caggio?

A che modo si caua il caggio.

SCAL. Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo da gli interiori de' vitelli maschi, & femine, ilquale è tãto migliore, quãto che questi animali si trouano ben grassi, e tantosto che l'habbiamo spiccato dalle budella, lo saliamo, & chiudiamo la pelle cõ vn stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) & poi l'attachiamo sotto al camino doue si fa fuoco, accioche venga secco.

VIN.

VINC. Vorrei sapere ancora, a che modo fate l'agra, che voi altri adoperate nel fare, che'l fiorito diuenga poina, o ricotta?

SCAL. Ordinariamente habbiamo il vasello, del quale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci bisogna, & altrotanto brodo ui ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella nõ manchi mai. Ma se qualch'vno ne vuol fare di nouella, & maßimamẽte in vn uasello nuouo, lo piglia (per l'ordinario d'vna brenta; facendoui il bũco donde si caua l'agra non appresso al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi resti la fece, & si caui solamente quella, che fa di mestiero. Et però tolto il vasello concio (come ho detto) & posto dentro il detto brodo puro, & netto, ui si mette vn pane di leuito rotto in piu pezzi, & una man piena di sale, & anco delle ortiche: Et à questo modo si fa l'agra perfetta in tre, o quattro giorni, che non si guasta mai.

A che modo si fa l'agra

VINC. Che via si tiene nell'alleuare i vitelli maschi, per seruirsene poi intorno alle cose dell'Agricoltura.

SCAL. Scelti i uitelli bẽ fatti, e di buona sorte si allattan poco piu di sessanta giorni, ma però vi si comincia dar fieno buono, ouer della herba (secondo i tempi) come han passati li quarãta, accioche a poco a poco s'auezzino a mangiare. Et castrati ne i cinque mesi, o sei ui si dà (per lo dolore) del fieno tagliato minuto, & mescolato cõ la semola, sin che mangiano secondo il solito. Auuertendo a castrarli nel tem po che nõ fa freddo, o molto caldo, & per Luna scemante: percioche la piaga si restringe, & guarisce facilmente.

Come si alenino i vitelli, & di qual tempo si castrano.

VINC. Quanto tempo si debbe stare a domar questi giouenchi per farli tirar'i carri, & arar la terra?

SCAL. Castrati che sono, bisogna sempre trattarli bene circa al mãgiare, & pascere secõdo le stagioni, accarezãdoli, hora nel darli un poco di sale, hora nel fregarli cõ le mani alquãto la testa, hora la schiena, & hor il corpo, tenẽdoli anco sempre legati mẽtre che stãno nella stalla. Et scelti poi i cõpagni qualificati di grandezza, di grossezza, di fortezza, & di età, nõ si mãchi legarli alla mãgiatora appresso l'un l'altro, & medesimamente quãdo si cacciano a pascere, siano legati a dui, a dui cõ una corda insieme, accioche si vsino ad amarsi, facẽdoui spesse uolte ueder i buoi, che tirano i carri, & quãdo arano, o fanno altre fatiche; cõducẽdoli anco spesse volte nõ pur doue sono gẽte assai, caualli, porci, & altri aĩali, ma doue si fanno strepiti di moltni, di folli, & di batter lini, perche a questo modo si domesticano facilmẽte. Et come si ꝓsima il tẽpo di farli tirare (il quale sia nõ piu tosto di trẽta me si, ne piu tardo di trenta sei, & che non faccia caldo, o pioggia) vi si faccia portar'il giogo qualificato alla lor età, & dopò quattro, o sei

Come si domano i giouenchi per cõto dell'agricoltura.

giorni, vi si attachi il timocello con la catena che uadi per terra, accio che non si spauentino; & passati tre, ò quattro altri giorni, si attachi a quella catena vn zocco di legno di qualche peso; percioche tirandoselo dietro, cominciano assuefarli alla fatica, & alli strepiti prossimi ad essi. Finalmente si cominci a metterli innanzi a i buoi che tiranno il carro, & sempre cõ carezze; nè batterli mai fin che non si veggono ben maestrati, & assicurati al tirare; auuertendo però a non faticarli se non tanto quanto porta la discretione, & specialmente hauendoui gran rispetto il primo anno. Et non fare, come fanno molti di poco giudicio, i quali non solamente affaticano ogni sorte di buoi oltra le loro forze pur'assai, ma ancora li trattano molto male nel mangiare & nel tenerli netti, non facẽdoli riposare sopra la paglia asciutta, ò altro strame buono; conciosia ch'è meglio tenerli mondi, ben fregati, & streggiati sera, & mattina, & la notte accomodati di strame a proposito, con poco mangiare, che darli del fieno in copia, & nel resto trattarli male. Che in vero se non riposano coricati ben almen di notte, non possono ne anche ruminare il loro cibo con quel beneficio che fanno quando dormono sopra i letti secondo il lor bisogno.

VINC. Hora che ho inteso come si debbono trattare i buoi, accio che si mantengano gagliardi, vorrei anco saper'almeno i ripari che si possono fare alle infirmità maggiori, cominciando a quella del piscia sangue, per la quale tanti ne muiono.

Rimedij al piscia sangue.

SCAL. *Perche questa infirmità uiene a i buoi per mangiar delle cattiue herbe nella secchezza, & specialmente per rugiada, il primo riparo è, che non bisogna lasciarli bere sorte alcuna d'acqua, ò d'altra cosa, percioche come beuessero, non ui sarebbe poi speranza di aiutarli, & il medesimo si faccia quando uien loro per altra cagione, & massimamente per scaldarsi troppo, & poi raffreddarsi; prouedendoli quanto piu tosto si ueggono coricarsi per terra, & leuarsi poi in piede, non trouando luogo per riposare, ma mouendo hora il capo, & hora torcendosi a piu modi cõ la uita. Onde per sanare questa malattia si piglia oncie tre di semenza di canape, oncie tre di miglio marino, pesti insieme, & una di triacqua, con dui boccali di uino bianco, & bollite queste cose in un caldarino, & poi sfreddite ui si pongono dentro due oncie di zaffarano, e si danno al bue per la gola. Ancor è buono un bicchiero di succo di piantana, mezo di aceto forte, mezo di oglio comune, e come sarebbe la quantità di due castagne di poluere di zucca saluatica, & altretanta somma di gusci d'oui, & la metà pur di poluere di grapola, & dare tutte queste cose al bue per la gola. Et oltra ch'è buona una scudella della propria orina, una & meza d'oglio comune, sei oui freschi & una man piena di caligine di forno; & sbattute queste cose ben'insieme, si danno al bue per la gola. Si può guarire anco con due libre di mele, oncie sei di feccia raspata di ueza, detta tartaro, una di cannella*

fina pestata, & mescolate queste cose con vn boccal di latte di vacca, si danno al bue per la gola.

Poi per rimediar alla detta infirmità si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col riforzino, & si batte con vna bacchettina fin che è diuenuta ben rossa, & forata dapoi, & tagliate le venette dalle bāde, esce sangue verde. Et fatto ben questo, bisogna salassarlo subito, & guarisce.

VIN. *Che riparo si può fare al mal del lanco: ilquale amazza il bue, chi non gli rimedia subito.*

Al mal del lāco.

SCAL. *Questa infirmità viene al bue dalla stanchezza, & piu nella primauera, che da ogni altra stagione, per l'abondar all'hora del sangue assai: onde egli si gitta a terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua; & gemendo anco non ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliar solamente la pelle sopra, & di dietro le spalle; & poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che gli esca sangue; e non meno tagliar vn poco la cima d'ogni orecchia: & non vscendo sangue da simili tagli, quel bue è quasi morto. Niente dimeno non bisogna mancar con dui huomini, vn per lato, fregarlo sotto il corpo con vna stanga, ò altro legno tondo commodo, tenendone vn capo per ciascuno & facendo questo fin ch'è rotta la durezza della pelle col sangue insieme. Tenendo calda la schiena solamente piutosto con panni di lana, che di tela; & facendolo passeggiar' alquanto, quando non migliorasse co i rimedij detti dandoli del buon fieno ò del pan di miglio: & non all'hora del sale per modo alcuno. Et vedendo non giouarli questi aiuti, finalmente se li dia vn taglio largo quattro dita in cima al fianco pur nel molle, ficcando dentro quel ferro altri quattro dita, perche vscirà dell'acqua, & forse dello sterco, & a questo modo guarirà non mancando poi à medicar quella ferita fin che sarà ben saldata.*

Alla gōfiatura del corpo del bue.

Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'herba morbida, & specialmente per rugiada, si piglia vn corno lungo, ma buso dall'vna all'altra parte: & vnto benissimo d'oglio commune si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quattro, ò cinque dita & poi si fa passeggiare fin che esce il vento. Et lasciatoui dentro questo corno, se li frega il ventre con vna stanga al modo detto: non cessando di farlo passeggiare fin che tal gonfiatura non è partita.

Alla gonfiatura della coppa del bue.

Similmente gonfiandosi la coppa al bue è perfeta vna cotica di porco maschio senza grasso, & scaldata alquanto, la si frega con quella piu volte al giorno & in quattro ò sei di guarirà. Hauendo poi rispetto che non vi pioua sopra, ò per altra via non si bagni, perche simil male procede quando è caldo dalla fatica, che all'hora uien bagnato dalla pioggia ò per altra via. Et anco si guarisce il medesimo male con vn'ouo rotto bene in una scudella, & si pone sopra la coppa con tutto il guscio rotto, & fregatolo benissimo dopo poco si può adoperar quel bue come prima.

Non meno alla enfiagione del piede, si pone sopra delle foglie di sambuco

Al gonfiarsi dei piedi, & al maccarsi.

peste con songia di porco, & tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele, songia di porco, & semola, bollite insieme nel vino bianco, & lasciatolo cosi per tre giorni sarà guarito.

All'inchiodatura del bue.

Ancora alla inchiodatura del piede, tagliato, & nettato prima il luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio commune, & poi postoui dentro anco vn poco di seuo dileguato col mele, si ferra di nuouo ponendoui però tra il ferro, el buco, del pelo del medesimo bue.

All'vngia caduta al bue

Appresso all'vnghia caduta al bue, si fa vnguento con vna oncia di trementina, vna di mele, & vna di cera nuoua, si vnge quella per quindici giorni, & dapoi lauata con uin tepido bollito con mele, si medica ancora con aloe epatico, mele rosato, & meza oncia di allume di rocca poluerizzata, sin che ella sarà ben guarita; hauendo però rispetto a non faticar quel bue nell'andare per qualche giorno; percioche facilmente potrebbe patir assai.

Al mal di flusso del bue.

Quando li viene il flusso non solamente non bisogna che'l beua per tre giorni, ma ne ancho mangi herba, & però se li da delle foglie di oleastro, & di canne salutiche per lo detto tempo, & poi se li da delle semenze di mortella, vna libra di origano tenero, & vna di abrotano ortolano cotte in doi boccali di acqua, & se li fa bere, & per mangiare se li da delle foglie di lauro tenere.

Al guarire il bue, quando non può andare del corpo.

Poi quando il bue non può andar del corpo, per esser pericoloso male, dico che per sanarlo si piglia oncia una di aloe epatico, & due di iera piera, le quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno a bere da mattina fin che è libero.

Io haurei a narrarui intorno a più infirmità che vengono a i buoi ma perche vi ho detto alcune importanti, & mi conuien'andar'a riceuer certi danari in Bagnolo, farete contenti di darmi licentia, che poi di mattina farò qui per tempo, & al uostro commando.

GIO. B. Poscia che ci hauete detto i rimedij maggiori, innanzi che ui partiate farete anco piacer'a M. Vicenzo, & a me à dir i rimedij più importanti per li mali, che vengono alle vacche.

Ad alcune infermità delle vacche.

SCAL. *Benche vi siano piu infirmità, nondimeno le piu importanti sono cinque che facilmente le amazzano, cioè, il pisciasangue, foruesi, l'anticuore, mal del lanco, & la polmoncra.*

Al pisciasangue non solamente sono buoni alle vacche i medesimi rimedij che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male, venendo nella primauera, pigliano vna buona mano di herba grimonia & da ogni altro tempo ui aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua, & del piombo brusciato, e cacciandole queste cose per la gola, per esperiētia trouano che il piu delle volte guariscono. Ma come si accorgono di questo, non le lascino beuer in modo alcuno sin che non sono del tutto liberate.

Poi a foruesi, che gli vengono nella gola, subito, che si aueggono di questo male, tagliano con coltello ben tagliente, doue sono i lattesini, & cauatone vn poco,

poco, mettono in quella ferita songia di porco col sale ben trito: facendo questo con diligentia, finche è ben guarita.

Ancora circa all'antiore, come veggono tal enfiagione, subito pigliano un ferro ben caldo, & le fanno un cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce & poi salassato in piu luoghi dell'enfiagione, ui fregano per tutto col sale, & le danno da bere della Teriacca col uin tepido. Et passato il terzo giorno, bagnano la detta enfiagione col succo di piantana, & le danno da bere la medesima decottione.

Parimente circa al mal del lango, i remedij che si fanno a i buoi in simil caso, senza replicarli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.

Resta che io ui dica circa al male della polmonera, il quale è talmente desperato di rimediarli, che non bisogna farui altro, che separar tutte le uacche sane subito dalle infette, & ponerle nell'altre stalle, nõ ritornandouele per piu giorni, fin che non son bene lauate le mangiatore con acqua ben bollente, & con herbe odorifere. Et questa infirmità non pur uien' alle vacche per cagion delle cattiue herbe, o fieni, ouer per morbidezza di sangue, ma ancora alle uolte per lo piscio de' caualli, & massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben pratici di questo male si disperato, oltra che non uogliono caualle, o caualli appresso alle loro uacche, ma in cambio, di quelli vi tengono de gli asini, percioche ueggono per esperientia, che col fiato loro le preseruano benissimo da simil cosa. Et con questo fine, andarò a Bagnolo, come ui ho detto.

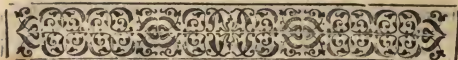
VINC. Voi certamente andarete a Bagnolo, poi che sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà qui accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni:

SCAL. I pari nostri non stimano queste cose quando massimamente sono a cauallo con buoni capelli, & capotti, come sarò ancora io in un sùbito all'ordine.

GIO. BAT. Dapoi che egli è partito il nostro Scaltrito, e che voi vedete che la pioggia hà esser non poco lunga, mi sarete cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella piu parte di dimane, che ui piacerà.

VINC. Non posso mancarui di quanto mi commandarete.

IL FINE DELLA XI. GIORNATA.

DEL-

DELL' AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XII.

Intorno alle pecore, & alle capre.

SSENDO restato la sera del giorno duodecimo ꝑ la pioggia occorsa M. Vinc. Maggio con M. Giou an Batt. Auogadro leuati che furono la mattina seguen te andarono alla santa Messa; e dopo che hebbero ꝑ un grã pezzo caminato lũgo alla bell'acqua della Mo ra, ritornarono a casa: onde hauẽdo ritrouato il buo no Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre a sedere. & poi guardandosi l'un l'altro chi prima cominciasse a ragionare, il Maggio uolgendosi uerso l'Auogadro, & il detto Scaltrito, disse.

Poscia che hieri parlassimo delle cose pertinenti alle uacche, uitelli, buoi, formaggi, & altre cose cauate dal latte, mi sarà gratissimo che parimente sta mane ragioniamo della natura delle pecore per esser di maggior' vtilità ĩ molte cose, che nõ sõ gl'altr'aĩali quadrupedi.

Principio del parlamẽto circa l'vtilità delle pecore.

GIO.B. Non è dubbio alcuno che da questi animali habbiamo grã beneficio per la lana, per la pelle, per la carne per lo latte, & ꝑ lo ster co che sempre ci rendono. Percioche, si come se nõ fusse la lana loro tãto necessaria ꝑ lo nostro vestire, ci cõuerrebe habitare fra le selue, o nelle grotte, e nõ nelle città, castella, o uille, come facciamo, cosi se non fussero le loro pelli, la maggior parte delle genti dell'Europa, pa tirebbono grandemente per estremi freddi, che occorrono in molte Prouincie. Poi non solamente uiuiamo delle loro carni, de'latti, e del le cose che cauiamo tutto dì da quelli, ma il proprio loro sterco ci be neficia ancor'assai ne i frutti della terra, per esser'il miglio re d'ogni al tro aĩale quadrupedo: di maniera che si può dire che ogni cosa che dà la pecora, è sempre tutto buono, & tutto necessario a noi mortali.

Scal.

SCAL. Oltra alle cose che uoi dite, è ancora cosa ragioneuole che amiam grandemente questi benedetti animali, poiche non offendon mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzandoli non gridano, ne strepitano, ma muoiono tutti con gran mansuetudine. La onde sempre amai simili animali, come già piu anni ne ho uoluto tener'almeno, cento: percioche non pur'il latte loro mi aiuta a far il formaggio migliore, che farlo solo di latte vaccino; ma mi rendon'anco maggiore vtile a tanto, per tanto, che non fanno le uacche.

VIN. Quante sorti di pecore conoscete uoi in questo paese.

SCAL. Sono solamēte quattro quelle, che usiamo di tener noi Bresciani, cioè nostrane, tesine, bastarde, & gentili. Le nostrane ci danno piu grossa lana delle altre pecore, & si tosano tre uolte l'anno, cominciando al principio di Marzo, & poi ogni quattro mesi; & per questo ne rendono maggior quantità di tutte le altre sorti. Oltra che si cacciano d'ogni tempo a pascere, pur che la terra non sia coperta di neue; nō stimando mai qual si uoglia pioggia, ouer eccessiui freddi. Et però sono sempre di poca spesa, & di buona utilità: si per la lana, & si anco perche si mungono quattro, & cinque mesi l'anno con grā copia di latte, non meno per lo uender li agnelli, come passano trenta libre l'uno.

Quante sorte di pecore Bresciane.

Poi parlando delle tesine, dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quātità di tutte l'altre; percioche non solamēte si mādano a pascere tutto l'anno, purche la neue nō copra la terra: ma si hà di buoni danari della lana; che ui cauano i lor pastori due uolte l'anno, e che uendono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le uille dalle montagne; oltra che alleuano tutti i maschi, & femine; queste per lo feto, & quelli per castrare, & uendere a i beccari quādo sono diuenuti grādi, & ben grassi. Ma perche queste pecore allattano tutti i figliuoli sin che sono giunti ne i pascoli de' monti, si mungono solamente il mese di Giugno e Luglio.

Similmēte delle pecore bastarde, si alleuano tutte le femine per accrescer'il gregge loro, & tutti i maschi si uendono alla Pasqua. Et bēche queste pecore siano maggiori di statura delle tesine, & alquanto minori delle nostrane: nondimeno sono simili a queste nostrane, nel far il latte, & nel pascer d'ogni tempo, ma non danno la lana, se non due uolte l'anno, la quale si uende non manco della tesina.

Quanto sia poi circa alle pecore gentili, dico che queste son tenute solamēte nella uilla di Ghedo, e di Montechiaro, p esserui pascoli cōuenieti a loro. Et queste ueramēte si debbono chiamar gentili: percioche delle lor lane si fanno i piu politi panni, che si possano far de ogn'altra d'Italia; Lequali, oltra che sono tosate solamēte una uolta

l'an-

l'anno nõ si mũgono mai, nè si amazzano figlioli maschi, o femine (eccetto quando son diuenuti vecchi) accioche facciano della lana lũgo tempo, per esser'anco quella sola che rende molta utilità; laquale si vẽde poco meno della Francesca. Et quantunque queste pecore si caccino a pascer d'ogni tempo dell'anno (pur che non pioua, o neuichi, o che la terra non sia coperta di neue) nondimeno i lor pastori vsano ogni diligentia per non lasciarle bagnare, perche quella lana perderebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono sin'alla morte. Et però non solamente nõ le cacciano a pascere se'l tempo non è in termine di non piouere, o neuicare; ma ritrouandosi in campagna, & uedẽdo che gli minaccia una di queste due cose, si approssimano alle capanne di paglia fatte aposta nei pascoli, per saluarle da simili casi, & quiui facendole pascere fin che'l mal tempo comincia a giungere, subito si ritirano a saluamento. Ma se per caso pascono ne i luoghi doue non siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo, subito le conducono a casa, o nelle prime habitationi che trouano, quãdo massimamente sono per esser'assaliti dalla pioggia. Et per questo sono di maggior spesa dell'altre sorti; percioche non potendo star per le campagne quando pioue, o neuica, bisogna anco che mangino piu fieno dell'ordinario. Vero è che si guadagna maggior quantità di letame per lo sterco che non disperdono fuor di casa, il quale è tanto pregiato da noi Bresciani.

Come vogliono esser le belle pecore

VIN. Come vogliono esser generalmente le belle pecore?

SCAL. Volendo che la pecora sia buona, bisogna pigliarla prima di buona razza, & poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di ventre lanoso, di coda grande, & di tette lunghe.

Come vogliono essere i bei montoni.

VIN. Similmente come uoglion'esser i bei montoni?

SCAL. A voler conoscere che sian buoni, si pigliano anco q̃lli che sono grossi di persona, di ventre spesso di lana, di gãbe alte, di lumbi ampij, di petto largo, di testa lunga, di fronte folta di lana, d'occhi bẽ neri, di orecchie grandi, di testicoli grossi, di coda lunga, & larga.

VIN. Che ordine osseruate uoi nel tener questi montoni con le pecore, quando non bisogna che conuersino con esse?

Come si deon tenere i montoni.

SCAL. Non solamente non bisogna lasciarli stare con le pecore, se nõ ne i tempi debiti, & tenerli co i castrati, con gl'agnelli, e cõ quelle che si trouano pregne, o che non concepiscono; ma ne ancho il primo anno; perche fin che non hã compiuti dui anni, sarebbono la razza molta minuta, & debole. Ma se saranno cõseruati circa il coito, & ben trattati nel mangiare secondo la lor natura, uiueranno fin'a gli otto anni (& anco piu) perfetti al generare.

VIN. A quante pecore può satisfar'un montone al generare?

Scal.

SCAL. Ancora che gli antichi dicano che un montone satisfaceua benissimo ad ottanta, e cento, pecore, in questo paese non ue n'è, che si possa mantenere piu di uinticinque, fin'a trenta.

VINC. Che tempo debbono li auer le pecore, quando bisogna dar loro il montone?

SCAL. Nõ si debbe dar loro il montone innãzi c'habbiano dui anni, ò poco mãco; e se per caso s'impregnano piu tosto, vẽdansi quegli agnelli, percioche alleuandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tẽpo. Benche sono da lodar coloro, che nõn alleuano mai le femine, che son nate del primo parto; pche è meglio hauerne poche, le quali siã nate da madri robuste, c'hauerne assai di q̃st'altre deboli.

A quante pecore basta vn montone. Che tempo debbe hauer le pecore innãzi che conoscino il montone.

VIN. Da qual tempo si debbe dare il montone alle pecore?

SCAL. Perche ciascun buon pastore sà che tutte le pecore nõ portano il feto piu di cinque mesi; però si tengono i montoni tutto l'anno in cõpagnia de i castrati; & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio, ò d'Agosto: percioche all'hora è il tempo commodo d'accompagnarli con le pecore, accioche partoriscano poi al Gennaro, o al Febraro, & ch'elle trouino l'herbe quãdo cominciano a farsi floride, per ritornar dapoi a casa con le poppe talmente piene, che satisfacciano abondantemente a i loro agnelli; li quali, volendoli uendere al tempo della Pasqua a i beccari, si trouano in perfettione, & anco volendoli allevare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, finche vanno a pascere quelle de' monti alla fin di Maggio.

Il vero tempo di dare il montone alle pecore.

VIN. Desidero che mi diciate ancora i modi, che si osseruano in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

SCA. Perche ordinariamente a quel tempo fa grã freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle, & non mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola col sale; nõ lasciãdole uscir della stalla per tre, ò quattro giorni, & portãdo loro dell'acqua per bere, laquale sia stata piu tosto alquãto al fuoco che esser fredda; ouero almeno sia tenuta in un soio, o altro uaso nel medesimo luogo, dou'elle stãno al caldo, accioche la possano beuer non fredda; ma quando anco si ponesse dentro un poco di farina di miglio con alquanto di sale, ui si farebbe gran beneficio, pcioche mai non si può fallare à trattarle bene per ritrouarsi come amalate, vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quanto sono maggiori, tanto piu vtilità riceuiamo da essi. Et cosi per contrario, quanto piu spargiamo, tanto manco vtilità habbiamo; percioche, come gl'animali patiscono del loro uiuere, non solo non possono rendere li debiti loro frutti, ma ancora uiuono poco tempo.

Come si deuono trattare le pecore nel porto loro.

GIO. B. Veramente che sono pur troppo ciechi tutti coloro che non conoscono, che questi, & altri animali congiunti all'Agricoltura, sono ancora tutto simili a lei; la quale si come fa sempre ricchi gli Agricoltori quanto piu sono liberali verso di lei, & li man da anchor in rouina, tanto piu sono scarsi; cosi gli armenti (per natura) fanno il medesimo d'ogni tempo.

Altri auisi per le pecore & agnelli.

SCAL. Seguendo pur'in parte delle pecore, dico come è nato l'agnellino, si piglian le poppe della madre, & si gitti via il primo latte che viene (p esser come marcio) & ui si pma l'altro cõ le mani in bocca, acciochegustandolo cominci a tettare. Ma se ella andasse a pascere, & che ritornata non uolesse conoscer'il parto suo (come alle uolte ue ne sono di questa natura) sia serrata con assi, o con altre cose in qualche parte della stalla con lui per tre, o quattro giorni, che al sicuro cominciarà à pigliarli talmente amore, che non saprà viuer senza lui, e mãco fallarà nel riconoscerlo p figliuolo fuori di molti altri; & egli medesimamente non mancarà a seguitar la madre, quando andarà seco a pascere; ma questo non sia piu tosto del mese di Marzo p cagion del freddo, & perche non si trouan herbe tenere; Auuertẽdo mẽtre che questi agnelli stanno nella stalla, innanzi che comincia no a pascere, che si dia lor del fieno minuto, & del migliore che si troui accio che habbiano da mangiare fin che le madri vengano la sera da pascere cõ le tette piene p dar lor'il latte in coppia, le quali mãgiano poi tutto quel fieno che trouano esser'auãzato ad essi figliuoli, & a questo modo gl'allattano fin che di cõpagnia vanno in monte a pascere:

VIN. Da qual hora del giorno si cacciano a pascere, q̃sti animali.

Da qual hora si deono cacciar'à pascer le pecore.

SCAL. L'hora ordinaria, & propria di condurli in questo paese è sempre dopo che sono passate le sedici; & questo tanto si osserua al tẽpo dell'estate, autunno, & primauera, quanto in tutti i mesi del uerno; pcioche chi fa cesse altramente nõ manco ui nuocerebbe la rugiada (mentre ch'ella cade) quãto farebbe la brina tutto il uerno. Et però, si come si osserua di cacciar'alle campagne le pecore, montoni, & castroni come la brina è alquanto mortificata dal Sole, o dall'aere dopo che sono passate le sedeci hore, o poco piu, & li tengono fuori molte fiate fin'a mez'hora di notte; cosi se fussero cacciati fuori al tẽpo della rugiada piu tosto delle sedici, & che passassero le uentitre à condurli à casa, non è dubbio alcuno, che uenirebbe lor'il male del morbino, il quale gli amazzarebbe tutti in poco tempo.

VIN. Voi cominciate a mostrarmi vna delle malatie che facimente uengono a questi benedetti animali: la quale tanto piu mi fa marauigliare, quando che di state non si possono caccar'a pascere almeno dopo che sono passate le undici, o dodici hore del giorno; considerando

rando che all'hora il Sole comincia a mostrarsi potente, come in vero si uede hauer forza d'asciugare tutte le humidità.

SCAL. Sapiate pure, si come tutti i buoni pastori si farebbono ricchi in poco tempo, quando le pecore non fussero sottoposte alle tante infirmità mortali, come sono, tuttauia cosi se non fusse la molta uigilantia, la diligentia, & la prudentia loro, per una che muore, ne morirebbono uinticinque; & cinquanta.

VIN. Come uogliono esser quelli agnelli, che si hãno da alleuare?

SCAL. Si debbono scieglere quelli che sono piu grossi, piu belli, e c'habbiano la lana più spessa, & più lunga, & anco più bianca, tenẽdone non meno frà ogni quatro, o cinque, un'altro bello, che l'habbia ben nera, accioche con queste dui sorti che si cauaranno da' mõtoni, dal le pecore, & da i castrati simili, si possano fare de' panni meschi.

Quai agnelli si debbono alleuare.

VIN. Vorrei sapere ancora, da qual tempo si debbono castrare gli agnelli, & il modo che si osserua nel castrarli.

SCAL. Essendo nati di Decembre, o di Gennaro secondo il solito si castrano non al primo Marzo (perche sarebbono troppo giouani) ma al secondo, col risorzino di corda fattoui un capolo nel mezo; ponẽdosi il castratore l'agneletto con la schiena sopra il petto di se stesso; & posto quel laccio fatto il capolo attorno i testicoli, & in capo della corda sotto un piede, & cõ l'altro capo in mano, tirandolo bene in alto si faccia le corde, ò radici de' testicoli solamente crepare, & questo si fa con facilità senza leuarli i testicoli; ma però restano quãto il coito, come se ne fussero priui. Vero è che bisogna ungerli doue sono schizi con la sonza di porco maschio, accioche non si gonfino.

Quando & come si castrano gli agnelli.

IO. B. Quantunque questa cosa paia ridicolosa, nondimeno per hauerui ueduta farla con tanta facilità, non si può negare, ch'ella è d'altro miglior modo, che nõ è del castrare i uitelli, caualli, porci, e cani.

VIN. Parimente vorrei che mi diceste i modi che si osseruano nel tosar le pecore, castrati, & montoni.

SCAL. Ordinariamente si tosano nel mese di Marzo per Luna scemante: in tempo sereno, senza uento, & dopo l'hora di terza, & quelli che li uogliono tosare un'altra uolta, li tosano d'Agosto quando uẽgono di monte: Auertendo di non tagliarli la carne; e se pur si ferisconno, siano unti con pece liquida, ò con l'oglio commune, & metterui sopra del caligine, ò carbone pesto, accioche le mosche non le noiano. Ma ungendoui solamente con la songia di porco, non le molesteranno in modo alcuno.

Da qual tempo si tosan gli animali pecorini.

VIN. Quante libre di lana debbono far per animale?

SCAL. Bẽche le pecore nostrane rẽdano maggior sõma di lana di tutte le altre sorti Bresciane nõdimeno le tesine, & le bastarde in due uol-

Che lana diuersamente rẽdono le dete pecore.

uolte, rendono fin dodici libre, ma le gentili non passano quattro in una sola tosatura.

VIN. Hora che sõ chiaro di tutte le cose che ui ho richiesto intorno alle pecore, montoni, castrati, e agnelli, mi sarà caro che mi diciate ancora le loro infermità maggiori, e remedij piu certi, che hauete conosciuti per sanarle.

D'alcune infermità maggiori di quest'animali.

SCAL. Questi animali muoiono assai uolte per lo mal del morbino, il quale non solamente gl'amazza tutti (chi non li prouede) in poco tempo, ma ancora facilmente si piglia l'una pecora dell'altra tante quante ue ne sono. Et però bisogna subito separare le amalate dalle sane, per non esserui speranza di aiutarle, & massimamente quando muouono spessamente le palpebre delli occhi, & che muoiono quasi in un subito cadendo a dietro; non tardãdo a dar del sale alle altre, mescolato con la quarta parte de solfo, il quale purgarà, & amazzarà questa infirmità. Et per questo il pastor prudente uà sempre innanzi alle pecore per non lasciarle entrar ne i campi de' cattiui pascolo, & specialmente doue sia l'acqua, o si stata morta, ouero che siano stati adacquati; percioche, pascendoui, le uenirebbe il gioco in manco di quaranta giorni, & dapoi morirebbono in poche hore senza rimedio alcuno.

Poi quando viene la febre alle pecore nel mese d'Aprile fin che vanno in monte, subito si salassa dalla vena dell'occhio destro, & non le lasciano che si bagnino in modo alcuno; nè che beuano se noon pochissimo, perche senza fallo morirebbono.

Appresso quando le pecore se inrognano talmente che paiono leprose, & che ogni hora piu seccano, & dileguano, all'hora non manca a medicarle col largato bollito con l'oglio di oliua, o col butiro; ongendole ogni giorno doue han no il male, & attorno, accioche non passi piu oltra.

Parimente quando le pecore s'inzoppano per cagione che le vngie sono talmente intenerite (per eßere state co i piedi nello sterco loro) che nõ possono andare, nè stare in piede, questo pastore non manca a tagliarle via il corno guasto, & poi vi mette sopra della calcina non bagnata, legandola con vna pezza di lino per vn giorno, & poi per l'altro del verderame; facendo cosi ogni giorno alternatamente fin che sia fortificato.

Medesimamente quando vna pecora si scauezza vna gamba, subito la vnge con rasa mollificata con la saliua dell'huomo: & legata con vna pezza piu tosto di lana, che di lino, vi pone quattro stellette di legno legato attorno con tal modo, che essendo bene accommodate, non resta di caminare, & pascere.

Et non essendoui rasa, piglia del largato, ilqual fa quel medesimo effetto.

Poi per mantenere in ordine le pecore, le dà de' frutti secchi di lauro col sale, cominciando quando han partorito fin che hanno hauuto il montone acciobe

ciochè si mantengano sane, grasse, & che abbondino di latte, ma come sono pregne, cessa, perche si pregnarebbono facilmente. Et medesimamente da questi frutti à gli agnelli col sale, & con la semola, come cominciano a mangiare, acciochè maggiormente vengano grassi; ma però li dà poco da bere.

Ancora quando egli uuol condur le pecore di mattina nell'hora debita a pascere, non solamente li dà il sale prima per due hore auanti: ma non le lascia bere finche non han pasciuto poco men di due altre hore; attesoche quando mancasse di questo buon'ordine, il sale non ui giouarebbe, & patirebbono anco pur'assai. Et questo basta intorno alle infirmità, & gouerni delle pecore, poi che ho detto le piu importanti.

Lode del la vita pastorale.

VIN. Perche piu uolte ho vdito dire, che la vita pastorale non è mẽ tenuta per facile dell'Agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, & di animo nobile, mi sarà grato, che mi mostriate doue consiste questa sua felicità.

SCAL. Auenga che io nõ sia sufficiente per satisfar'a questa vostra domanda, nondimeno lasciando da parte quello che si potrebbe dire intorno alla vita de' Santi Patriarchi, i quali la godeuano felicissimamente nello specular di continuo l'infinita bontà del grand'Iddio, e uenendo solamẽte a quella felicità che ciascuno può abbracciare facilmente, dico, ch'egli è degno di esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente, ilquale conoscendo gl'infiniti lacci, & ramarichi di questo Mondo, fà ogni possibile per allontanarsi da lui, p viuer più quieto che può nella uera libertà; non facendo dispiacer ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilantia, & sollicitudine al suo caro gregge.

Le prodezze di un pastore.

Non è forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero d'animo; & prudente con gli huomini? Ilquale conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per piu campi, & per diuerse contrade, va sempre innanzi loro con un spontone lungo in spalla, ò altra arma d'asta con animo deliberato di combattere contra qual si voglia ladra, ò fiera che le uolesse offendere: Tenendo parimente a mezo, & dietro la sciena huomini diligenti, & cani feroci, accioche maggiormente sia conseruate da qualunque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano molestati gli asini che portano di luogo in luogo le bagaglie, & specialmẽte la farina di miglio per far la polẽta di giorno in giorno, sera & mattina secondo che essi la mangiano.

Come viuono sobriamente i pastori.

GIO.B. Veramẽte ch'egli è bel ueder questi huomini vestiti di pãni bianchi, col capello di feltro d'ogni tempo in capo, con faccie colorite, sempre sani, & lieti, poiche si contentano dello stato loro; ben che nõ mangino altro che polenta calda & quanta solamente ui biso-

gna per uiuere, quando uogliono desinare, & altretanta quando son per cenare; ne altra cosa mangieno in tutto il giorno, eccetto quel formagio, ò ricotta salata (ma parcamente) con la medesma polenta quando disinano, ò cenano, beuendo poi (per l'ordinario) solo le dolci, & chiare acque.

VIN. Vi prego Scaltrito mio, che mi diciate l'ordine che si tiene nel far questa polenta.

Come si fa la polenta.

SCAL. A farne per tre persone, si piglia tre libre sin quattro di farina di miglio per la mattina, & altretanta p la sera (lasciando sempre quella di frumento per non far cosi buona polenta, & anco pche si digerisce facilmente) ponendola nel caldarino che bolle al fuoco con cinque, o sei libre d'acqua, facendoui dui tagli in croce con un bastone, accioche ella maggiormente possa passar la farina sin'in cima; lasciandola poi bollire, fin che si gonfia, & distacca dal fondo. Et leuata all'hora dal fuoco, si mena benissimo con un bastone tondo, & netto fin ch'è totalmente ben rotta, & affinata; & dapoi tolta fuor del caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con un filo, & si mangia cosi calda col formaggio, ò con ricotta sola.

VINC. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamente cani bianchi, & non mai d'altro colore.

Perche i pastori tẽgono cani biãchi & si vestono se stessi di quel colore.

SCAL. Perche i pastori conoscono benissimo che tutte le pecore sono talmẽte timide per natura, che come vẽgono vn'animale che nõ sia di pelo bianco, subitamente dubitano non sia il lupo, il quale le sia alle spalle per diuorarle; però non è marauiglia, se per non spauentar le tengono sempre cani bianchi, & se anco essi medesimi non si vestono d'altro colore.

VIN. Sempre mi piacquero questi cani bianchi, grandi, & pelosi, col suo mello di ferro largo attorno al collo, con le spine acute, accioche piu animosamente possano combattere co i lupi con auantaggio, che non siano strangolati, come molte fiate sarebbono, quando non fussero cosi ben'armati.

GIO.B. Hora perche i seruitori portano in tauola le uiuande per desinare, è bene che ci lauiamo le mani, & che dapoi mangiare ritorniamo à ragionare di quanto ci sarà grato.

SCA. Mi sarà caro che innanzi vespero mi diate licentia, accioche possa giunger questa sera al lago, & dimane alla montagna, donde ho i miei animali.

VIN. Saremo breui, perche parlaremo solamente delle capre.

RA-

RAGIONAMENTO FATTO PER LI TRE *medesimi intorno alle capre.*

DAPOI che l'Auagadro, & il Maggio hebbero mangiato (mētre che māgiauan'ancora i seruitori, & Scaltrito di cōpagnia) andarono a diporto sotto alle ombre del giardino; ragionando diuersamēte del bell'ordine de gl'albori, della bellezza de' loro frutti, & del l'amenità del prato. Onde essendo ritornati, & trouato Scaltrito, che gli aspettaua (postisi prima a sedere) M. Vincēzo volgendosi verso lui, disse in questo modo.

Perche vi dissi innanzi desinare, che'l parlamento nostro sarebbe solamēte intorno alle capre, però mi sarà grato, che me ne raggioniate quel tan to che sapete.

Prīcipio del ragionamento delle capre.

SCA. Ancora ch'io nō habbia tenuto capre, dapoi ch'io era giouane sotto alla obediētia di mio padre, nella villa di Agnosceno di Val di Sabbio, & ch'elle nō rendano in tutto quella utilità di buō formaggio, & māco di lana, come fanno le pecore; nondimeno è cosa buona a tenerne, e massime ne' siti sterili, come son'i mōti, i colli, le uille, e le cāpagne deserte; pcioche dāno maggior copia di latte, & migliore, e piu sano che nō fan le pecore, e anco la ricotta di loro fresca è piu delicata. Et però si dice ꝓuerbio. Butiro di vacca, formaggio di pecora, & ricotta di capra, son'i migliori frutti che rendano q̄sti aīali.

Che le capre sono di poca spesa.

Poi le capre sono di poca spesa, conciosia che non si dà loro fieno, se non quando partoriscono, & nel resto di tutto'l tempo si cacciano a pascere, & quando restano nelle stalle per cagione delle pioggie grādi, ò che la terra si troua coperta di neue, si dà loro de' uencelli di rami teneri fatti nel mese di Settembre in tanti fascinetti, di noce, vite, albera, di olmo, di frassino, di moro, di castagna non saluatica con le foglie attaccate, i quali siano seccati al Sole, & poi cōseruati ne i fenili, ò altri luoghi doue non possano esser bagnati. Et però non solamēte elle mangiano d'ogni sorte d'herba, e di spini pungenti per le fratte, per le macchie, per le selue, per le spelonche, per le corne, & per li bricchi, & altri luogi quasi incredibili di sterilità, e di pericoli grādi di fiaccarsi la vita in mille pezzi, non temendo mai simili precipitij, ma vi vāno frācamēte pure che ui ueggano qualche cosa da mangiare. Et p questo ui uogliono caprari destri, agili, forti, & animosi, accioche possano benissimo seguitarle, difenderle da i lupi, ò d'altre fiere, & condurle doue son buoni pascoli, & non cosi pericolosi, pcioche alle uolte se ne pdono, ò p lo cader da tali pcipitosi luoghi, ouer che sono deuorate dalle fiere. Si che per cōcludere si può dire quel ꝓuer

 bio.

bio. Mai non si vide capra morir di fame; pcioche oltra che mangiano di qual si'uoglia herba, ancor che fusse velenosa, senza far loro male alcuno, mancandoui cibi per sostentarsi; si pongono a romper co i denti fin de gl'arbori, & specialmente per i fruttiferi per esser piu saporiti de gl'altri, & ancora a leccare le mura humide, senza che hāno vna natura molto diuersa da gl'altri animali stando che non solo dormono piu uolentieri sopra la nuda terra, che hauer sotto della paglia ò altro strame; ma ancora molte fiate riposaranno in cima d'un bricco, ò d'vna precipitosa corna all'ardente Sole, che non faranno all'ombra sopra l'herba fresca.

GIO.B. Benche io sapesi che le capre fussero di manco spesa delle pecore tuttauia non intesi mai cosi bene la lor natura, come hora distintamente hauete detto. Et però non è marauiglia se all'huomo bizzarro vi si dice. Tu sei sei molto capriccioso.

VIN. Lodate voi che si alleuino le femine, ò piu tosto si vēdano in capo di trēta, ò di quarāta giorni, come si fanno tutti i maschi, & poi se ne comptino dell'altre d'vn'anno, lequali siano pregne, ò almeno che habbiano partrito di poche settimane?

SCAL. La maggior parte de'caprari di questo paese fanno il medesimo che dite; pcioche ueggono per isperiētia, che co i danari che cauano nel uender due capre, comprano una capra nelle terre de Grisoni d'vn'anno, ò di dui, & senz'altra spesa, ò fastidio, ouer pericolo nell'alleuarle; dallequali cominciano hauerne utilità per conto del cauare il latte, ò per esser pregne. Ma però chi ne uuol'alleuare, debbe sciegliere quelle che sono nate dalle migliori madri, & farle tettare per tre mesi; non alleuando mai quelle del primo parto, pche restarebbono sempre deboli, ma si bene l'altre nate dapoi, lequali come possono caminar dietro alle madri, siano mandate con esse; accioche (ancor che tētino) s'auezzino a pascere. Poi mētre che le capre si trouano pregne, nō si lascino urtar l'una cō l'altra, perche facilmente disperderebbono; & quell'istesso sarebbe dando loro del sale fuor di modo; quando sono state col becco per pochi giorni auanti.

Quando si deue accōpagnare il becco con le capre.

VIN. Da qual tempo si debbe accompagnare le capre col becco?

SCAL. Il migior tempo è il mese d'Ottobre, & di Nouembre: percioche, portādo nel corpo l'animale cinque mesi, come fanno anco le pecore, & vn'altro nell'allattarlo ò poco piu, son perfetti dopo Pasqua qñ nō vi si dia fieno, come nō si debbe d re, pche altramēte pderebbono la lor dolcezza. Oltra che questa è la migliore stagione di tutto l'anno, per esser abondante di herbe p pascere benissimo, & p produr del latte in copia. Adunque si dà il becco alla capra dal detto tēpo, & satisfatto la prima uolta, subito vi si dà del fieno, ò semola, dà

man-

mãgiare; & toltone otto, ò dieci bocconi, si ritorna a tal'officio vn'altra volta alla medesima capra: & anco parendo al capraro, dopo hauer mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non piu; anzi che si liga subito, accioche non si distruggesse con danno anco di quelle che fussero concie da lui; legandolo, & pascendolo al modo detto, secondo che ha da seruir di una in una ne i medesimi giorni, che sono ben disposte a tal'effetto, poi ch'egli è ancor'allhora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe a cento, & anco sin'a cento cinqnanta.

VIN. Come si fa ad allattare dui capretti nati in un medesimo parto, come occorre vn'anno piu che l'altro?

Come si latta dui capretti d'vn solo parto.

SCAL. Benche ordinariamente vna madre fa piu latte di quel che bisogna per un sol capretto; però non essendoui all'hora capra priua del suo, non si manchi a quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del latte munto finche qualchuno resti senza il suo.

Che le capre allattano de i fanciulli

GIO.B. Et questo credo fermamente, pcioche se una capra piglia amore ad un fanciullo (come molte fiate occorre) che nõ habbia chi li dia latte, andando piu uolte al di cõ le gambe a trauerso della cuna (& massimamẽte quãdo piãge) porgẽdoui le tette in bocca fin ch'è satollo, quãto maggiormẽte debbe far'ad un'animal della sua specie?

VIN. Come uoglion'esser i becchi buoni circa alla statura, & alla età innanzi che si coniungono con le capre?

Come voglion'esser i buoni becchi et le buone capre.

GIO.B. Nõ son buoni se non dopo che hann'vn'anno, & durano perfetti al generar sin'a i quattro, & poi si vendono a i beccari, essendo castrati, & nò. I quai si hanno per migliori quando han la testa picciola, le orecchie grandi, & pendenti, la barba lunga & folta, il collo grosso, & corto, il corpo tondo & largo, le gambe grosse, e nõ troppo alte, & il pelo chiaro & liscio. Et quasi similmente voglion'essere le capre, ma che appresso habbiano le tette grandi, & che siano ben larghe fra i galoni, cioè sotto della coda. Et quãto piu l'vna, e l'altra specie crescono nell'età (non giungendo però alla vecchiezza) tãto maggiormente generano migliori figliuoli; & questi solamente si debbono alleuare, & non quelli, che sono generati da' padri, & madri molto giouani, o troppo vecchi. Onde, si come è ben'a cambiar'il becco come passa quattro anni, così la capra è buona solamente fin'a i sei o sette al piu.

VIN. Fate uoi differentia che questi animali siano piu d'un colore, che d'un'altro.

SCAL. Auẽga che alcuni caprari hãno p piu care le capre biãche, che d'ogni altro colore, dicẽdo che rendono maggior copia di latte; nondimeno le rosse, & nere sono piu gagliarde, & piu robuste con-

tra i mali tempi, & per viuer longo tempo:

VIN. Parimente uorrei saper se ui è differentia che questi animali siano co i corni, ò senza, come pochi se ne uendono.

SCAL. L'hauer i corni, & nò non fà che capre siano piu cattiue, ò migliori: E ben vero che quelle che nõ hãno i corni son piu cõmode per star'in cõpagnia delle pecore, & delle vacche, come alcuni pecorari & malghesi ne tengono (non però gran quantità) si perche sono di poca spesa, & si anco perche crescono il frutto del formaggio, & piu della ricotta a tanto per tanto, che non fà il latte solo delle uacche: & pecore: Oltra che queste non si spregnano fra loro, come fan alcuna uolte quelli che gli hanno.

L'ordine che si tiene a far pascer le capre.

VIN. Che ordine si tiene nel far pascere questi animali?

SCAL. Si cacciano il piu delle uolte a pascere nel far del giorno, mẽtre che cade la rugiada; perche pascendo l'herba con quella, maggiormente ritornano a casa nell'hora di terza con le tette piene di latte; & poi si rimandano fuori dopo vespro, & pascono fin'a sera, & anco fin'ad vn'hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tempo che cadono le brine, si mandano a pascere dopo terza, & ritornano a casa di sera tardi, & qua si vede quanto è gagliarda la lor natura.

VINC. Per quanto tempo si mungono le capre, & quanto latte possono dar'al giorno?

Quanto lane producon le capre.

SCAL. Si mungõ mesi quatro fin cinque, dando ordinariamente la mattina cõ la sera libre tre, fin quattro di latte, il quale auanza (quãto alla bontà & sanità) quello di vacca, & di pecora.

VIN. Nõ uuole a questo latte quel caggio istesso, e quell'agra, che si adoperano a quel di vacca, & di pecora?

SCAL. Certo è che nõ si farebbe il formaggio di capra senza buõ caggio, ma nõ già con l'agra; perche non venirebbe buona la ricotta: & però a farla delicata, vi s'aggiunge altrotant'acqua come si farebbe d'agra quando ui bisognasse.

VIN. Hor che mi resta saper le infinità di questi animali, desidero che mi diciate quelle maggiori che sapete.

SCAL. Troppo auuenturati sarebbono tutti i vaccari, & pecorari se hauessero i lor'armẽti della natura che son le capre, le quali son talmente sane in questo paese; che (per l'ordinario) non muoiono se nõ per morte uiolenta, ò per uecchiezza. *E vero, che qualch'vna, le vien'il male asciutto, il quale asciuga talmente le tette, che non rendono latte alcuno, & si seccano come fussero d'osse, & questa infirmità le uiene per cagion dell'eccessiuo caldo. Onde a leuarla si piglia della panna di latte, & si vngono piu uolte al giorno, sinche sono ritornate, come di prima.*

VIN.

VIN. Essendo sano questo gregge, come dite, & di cosi poca spesa per qual cagione di dieci capre che ui sono, non se ne tengono le cento & le ducento?

SCAL. Questo si farebbe quando elle non guastassero molte cose di ualore, come fan sempre. Et però nõ se ne tiene nel piano nostro ꝑ esser pieno di uiti tenere, di biade morbide, di prati floridi, e d'altri frutti necessarij della terra; ma solamente si tengono ne i luoghi montuosi & ualli sterili, & sempre con buona guardia; perche altramente ui farrebbon'anco mal'assai: Ma poche persone ui sono nelle uille di Valcamonica, di Valtrompia, & di val di Sabbio, che ne tengano piu di quindici, ò vinti, & quiui le cacciano a pascere ogni giorno con bell'ordine, & con poco discomodo di tutti; percioche di villa in villa si osserua, che ciascuno a vicenda raccoglie tutte le capre della terra, & le caccia a pascere tanti giorni, quante sono le sue; Cioè uno per hauerne sei, ha parimente la cura di tutte per sei giorni, & un'altro che ne hà dieci, ò uinti, fà il medesimo officio per tanti giorni; & à questo modo uengono ad essere gouernate benissimo di famiglia in famiglia (circa il pascere) con poco discomodo tutto l'anno, & senza spesa.

VIN. Mi resta che mi mostriate le utilità che si cauano delle pelli de i becchi, de' capretti, & delle pecore, & che poi faciamo fine.

Ciò che si fan delle pelli di capra, et di becco.

SCAL. Non si fanno vtri delle pelle de i becchi, come si fan delle capre, perche putirebbono molto di quel suo mal'odore; ma si cõfettano, & si conciano talmente in somacchi, che se ne fanno i piu belli colletti d'ogni altra sorte. Et piu ancora, essendo ben pasciuti questi animali fanno sette, & otto libre di seuo, ilquale è di maggior pretio assai de gli altri per esser ben pagato da i speciali, per le molte virtù, ch'egli ha contra diuerse infinità di noi mortali.

Poi delle pelli di capreti si fanno un'infinità di guãti, di stringhe, stringhetti, & cintole. Et delle pelli di capre, nõ pur si fanno grã quãtità di guanti, di camosci, sõmachi, & cordouani, ma ancora si fanno quãti vtri si usano per cõdur piu sorti d'ogli, di uini, & altre beuãde

VINC. Che modo si osserua nel fare questi vtri?

SCA. A far'vn'vtre di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, & cosi i piedi fin'al secõdo nodo; & poi scorticate il resto delle gãbe fino alla natura, si rouerscia tutto l'auãzo dalla pelle col pelo di fuori & poi si gitta due libre di sale di dẽtro, il quale fregatolo benissimo tra neruo & neruo cõ le mani, si fa tutta la pelle in vn rotoletto bẽ serrato insieme: lasciãdola cosi ꝑ tre, ò quattro giorni; & dapoi ritornãdoui à salarla cosi pur di dẽtro, ma solamẽte cõ oncie quattro, onde fregãdola vn'altra volta benissimo, & riuolgendola medesimamente

dall'altro lato ben ſtretta in un ruotoletto, paſſato ancora altri tre, o quattro giorni, ella reſterà perfetta per conciarla cō li ſpaghi in ogni buon'utre, come ſi fa: Tenendola però ſempre gōfia, & attacata (mentre che non ſi adopra) a qualche coſa lontana dalla terra; accioche non foſſe rotta, ò guaſta da piu animali.

GIO. B. Hora che ci hauete chiariti di quanto ui ha richieſto M. Vincenzo, non ſolamente ue ne reſtiamo obgligati, ma ui licentiamo anco che andiate alla montagna a gouernare le uoſtre care vacche, & pecore, aſpetandoui con quelle a queſto Settembre.

SCAL. Voi mi perdonarete ſe in tutto non ui ho ſatisfatto, come era il uoſtro deſiderio, e il mio debito: Baſta che ho da morire all'ombra voſtra per quel ſeruitor fedele, che ſempre ſono ſtato; & con la voſtra buona gratia andarò a montare a cauallo.

VIN. Andate nella buon'hora, poiche ſiete conoſciuto per piu nobile d'animo, che non ſono molti cittadini antichi. Et ſimilmente pigliarò licenza da voi M. Gio. Battiſta, promettendoui dimane di ritornare, accioche ragioniamo delle altre coſe.

GIO. BA. Et io v'aſpetarò uolentieri all'hore ſolita.

IL FINE DELLA XII. GIORNATA.

DELL' AGRICOLTVRA
DI M. AGOSTINO GALLO
NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XIII. Aggionta.

Nella qualle si tratta de i caualli, & delle caualle di buona razza.

ITORNATO M. Vincenzo Maggio da M. Gio. B. Auogad. nell'hora solita, & ritrouatolo nel giardino sotto al gran pergolato che all'hora haueua desinato con M. Lodouico Barignano, salutatisi secondo la loro buona creanza, fu pregato che sedesse; Onde finite le accoglienze, parue al Barignano (come quel ch'era di piu tempo) di dire all'Auogadro, & al Maggio queste parole.

Signori, poscia ch'egli è piacciuto a nostro Sig. Iddio, ch'hoggi io mi troui con uoi, & che sappia quanto uale la uostra conuersatione, e quanto siete soliti discorrere intorno all'Agricoltura, ui priego che domesticamente proponiate qualche bella materia; àccioche ci compiacciamo di ragionare in questo tempo, ch'io ho da star con uoi.

GIO.B. Perche questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali, che sono solamẽte cõmodi a gli huomini, che habitano nelle uille, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle; poi che sono cosi commodi a i contadini, a i mercanti, a i nobili, a i Prencipi, & a quanti religiosi, & Prelati uiuono sopra la terra.

VIN. Tanto piu mi è grata questa uostra openione, quãto c'habbiamo M. Lodouico, che ne potrà parlare ampiamente, come colui ch'è stato ualoroso Caualiere già cinquant'anni, in piu guerre d'Italia.

LOD. Della giouentù, sino a i settantacinq; anni. doue mi ritrouo, ho fatto sempre ꝓfessione di caualcare buoni Caualli, & di domare poledri di Reame, di Mãtoua, & di Ferrara, come s'è ueduto nella pa-

tria

tria,& nelle guerre appresso molti principi. Percioche ho conosciuto, che fra gli animali quadrupedi, che Iddio hà creato a beneficio di noi mortali, niuno ui è che possa aguagliarsi al cauallo di bellezza, di animosità, ne di cōmodità, & di vtilità, conciosia ch'egli è quello che ci serue piu d'ogni altro nel caualcarlo; facendolo noi andare hora piā piano, & hora caminare, trottare, galoppare, & correre; attegiando cō allegrie di rimesse diuerse, & di salti a più modi; scacciando da noi tristi humori, & fortificando lo stomaco, & i membri con il corpo nel neggiarlo diuersamente, secondo che'l ualor suo ci rapresenta.

Discorsi sopra i caualli.

Che diremo poi delle varie cōmodità, & benefici grandi che habbiamo da questo cosi bello, cosi agile, e cosi animoso animale; poiche possiamo andare in qualunq; uiaggio, p fanghi, per sassi, per colli, per monti, per boschi, e per cāpagne; assicurando egli più uolte dalle insidie degli huomini maligni i suoi patroni co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere cosi ualorosamente con vrti, cō morsi, con calci, e cō percosse di pedi anteriori, che finalmente gli han portati con grandissimo stupore a saluamento. Ma tutto è niente rispetto di quello che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramuzze, nelle battaglie, & nelle crudelissime Giornate, quando ue i grandi squadroni son eccitati dalle trombe, da i tamburi, da gli archibugi, & dalle artigliarie a combattere con grādissimo impeto contra i nemici armati cosi a cauallo, come a piedi, che pare propiamente che si spezzino i cieli, & si apra la terra, & l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grādissimi gridi d'huomini, che vanno a migliaia in fracasso.

GIO.B. Acorche M. Vincēzo, & io nō habbiamo veduti simili terrori; nondimono perche sappiamo che lo dite per lunga prattica, ui degnarete di lasciarli, & dirci p prima i modi che debbono esser tenuti per formare una buona razza di caualle, & di caualli uniuersali alle persone basse, alle mediocri, alle grandi, & alle grandissime.

Delle caualle.

LOD. Parlandoui adunq; primamente, come uogliono esser le caualle; dico, che douendo esser commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza, di buona larghezza nelle parti del uentre, & di bella fatezza nell'aspetto, & anco ch'elle siano più tosto alquanto magre, che molto grasse; perche titengono moggiormente il seme de gli stalloni. Non deuono parimente esser minor di tre anni, ne di età piu di dieci, o di dodici; atteso, che essendo di cōplessione più fredde de' caualli, s'indebbolliscono anco più per tempo. Ne bisogna dar loro cauallo alcuno, se nō dall'Equinottio di Marzo, fin' al solstitio di Giugno; accioche portando (come per l'ordinario portano) nel corpo di undeci mesi, partoriscano i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione.

Il tempo di dare li stalloni.

VIN.

VIN. Come si conoscono qñ desideran che sia lor dato lo stallone?

LOD. Questo si vede facilmẽte percioche appetiscono il cauallo, quando gettano l'humore fuori del loro vaso, & hanno la natura piu gonfia, & piu calda dell'ordinario; & anco che mangiano manco del solito. Et perqueste cose, si può dar loro lo stallone nel tempo debito, & non piu di due uolte al giorno; cioè la mattina; & la sera auanti che beuano. Ma se lo rifiutano il seguente giorno, non si debbe dare per dieci dì: & se anco all'hora medesimamente non lo uogliono, siano separate dalle altre come grauide; & sia leuato lo stallone, accioche le caualle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

VIN. Dopo che hã fatto il parto, quãti mesi allatano i lor figliuoli?

Quanti mesi allatano.

LOD. Ordinariamẽte danno il latte p vn'anno, o poco piu: & non mãcano d'hauerli sempre appresso di loro, nel pascolar le herbe, o nel mãgiar' i fieni, accioche si auezzino a pasturarsi da lor posta, qñ le madri cominciano a negar loro il latte. Ma bisona leuarli da esse, come sono gionti a dui anni, & ponerli nelle mandre de' poledri: altramẽte montarebbono sopra le caualle, & forse adosso alle proprie madri.

VIN. come possono le caualle, venir'a desiderar'il cauallo nel tempo che dite, se conuien loro allattar'i polledri per tanto tempo, come hauete detto?

LOD. Le caualle che nõ sono regolate, nõ è marauiglia se sono anco coperte strauagãtemẽte da i caualli, che nõ sono tenuti p stalloni, & se partoriscono parimẽte i loro figliuoli ĩ tutti i mesi dell'anno. Ma a qlle che sono tenute gentili, e cõ buon'ordine nelle uere razze, non si dãno li stalloni se non ogni dui anni, & ne i mesi detti. Et a qsto modo, oltra che'l latte è piu fermo, & che elle si mantẽgono in ordine, come qlle che nõ sono mai caualcate, & sono ben pasciute; generano, & alleuano ancor i polledri di tal psperità, & bellezza, che uengono in prezzo grãde, cõe si uede nelle famose razze p tutto il mõdo, Et li stalloni hanno medesimamente maggior semenza, & maggior cõpia di seme viscoso; & anco montan cõ maggior desiderio, e creano i figliuoli robusti, arditi, & grandi. Et auuẽga che le caualle nõ siano cosi animose, ne cosi gagliarde, come sono i caualli sono però piu agili nel correre, e si mantẽgono nel lungo corso. Queste nõn mãgiano buoni fieni, cõe fanno li stalloni, ma tẽgono a pasturar tutto l'anno i buoni pascoli eccetto che qñ le herbe sono coperte dalle neui; perche all'hora si ritirano nelle stalle fatte a posta doue si dà loro del fieno, & ne gli eccessiui freddi, o grosse pioggie. Ma esse però mangiano piu uolentieri le buone herbe nelle cãpagne, che i buoni fieni nelle stalle. Et però, si come nella state deuono esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di buone, dolci, e chiare acque; cosi nel uerno non si debbon

bon tenere ne i lughi doue ſiano molto freddo, è combattuti da' venti maligni, o che ſiano paludoſi, o priui di buoni paſcoli; e di ſane acque Percioche le caualle grauide, o che ſiano per ingrauidarſi non debbono eſſer magre per careſtia di paſcoli, o per lo mancar delle buone acque; ne, che ſiano troppo graſſe per lo ſouerchio mangiare: ma che ſtiano nella uia di mezo.

Non ſono n'anche da lodare coloro, che tẽgono le mãdre delle caualle ne i monti erti, & aſpri: sì perche difficilmẽte ſi poſſono paſcere ſecondo il lor biſogno; & ſi anco per che le grauide non poſſono ſenza grã fatica ſalire, & deſcendere ſenza pericolo ſempre di fare aborſo, o ſconciatura de lor figlioli. Sono bẽ da lodare i colli, & anco i mõti che non ſono aſpri, i quali ſiano fertili di buone herbe, & che ſiano dotati di fõtane, o di laghi, cõe ſi trouano ĩ diuerſi ſiti de' mõti noſtri.

GIO. B. Poſcia che ci haueti detti i piu i importãti ricordi intorno alle caualle buone da razza, ſarà bene che ci ragionate ancora, come debbono eſſere li ſtalloni, & a che mõ ſi debbono gouernare, & trattate, accioche ſtiano graſsi, & potenti per meglio ſatisfare alle caualle.

Diſcorſi ſopra gli ſtalloni.

LOD. Il cauallo, che ſi ha da ſcegliere ꝑ buono ſtallone, biſogna che ſia piu toſto di ſette anni, che di mãco, & che non ne paſsi dodici: percioche in queſta età è perfetto per montare, & per generare figliuoli di buona proſperità: & generandone fuori di queſto tempo, naſceranno deboli, & uiueranno pochi anni.

Poi biſogna che q̃ſto cauallo ſia grãde, & groſſo d'oſsi, & di buon mãtello: & che habbia le unghie nere, piane, liſcie, dure grãdi, rotonde concaue, bẽ aperte, & rileuate ne i calcagni: hauendo le gãbe aſciutte, neruoſe, non groſſe, ne ſottili: & le ſpale ampie, piene di carne, & moſcoloſe: & anco il petto largo, bẽ carnoſo: & i lati lũghi, i lombi rotondi, le nariche grandi, piene di carne, & ben rotonde: hauendo anco il capo picciolo, & ſecco talmente che la pelle ſia quaſi una coſa medeſima con l'oſſa, l'orecchie picciole, acute, e riſtrette inſieme; gli occhi grandi poſti in fuori, neri, & ben netti; le narici aperte, gonfie, & grandi; le maſcelle ſottili, & ſecche: la bocca vgualmẽte da ogni lato ſquarciata: il collo lungo, inarcato, & che ſia ſottile uerſo il capo; la ſchiena curta, larga, & piena; le coſte come ha il bue; i crini ſiano pochi, & quaſi creſpi: & la coda longa, e folta.

GIO. B. Credete uoi che ſi poſſano ammeter per ſtalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella uita loro, o che meglio ſia a pigliarli piu netti di tutte l'infirmità, & uitij che ſi può?

LOD. Nõ è dubbio, che non ſi debbono mai pigliare ꝑ ſtalloni caualli bẽ fatti che ſiano uecchi, lunatichi, uitioſi, pauroſi, reſtini, ſciatichi, incamorati, cattiui mangiatori, o che ſi uotino molto, o che ſi gittino

tino

tino volentiori nelle acque, ouer c'habbiano formelle, spinelle, galle, crappe, zarde, o che siano incordati, incastellati, & habbiano altri diferti simili. Ma non si resti di torre un buon cauallo, ancor che li sia stato cauato un'occhio in battaglia, o c'habbia piu segni nella persona di ferite, anzi che si dourebbono sciegliere di questi che per un tempo siano stati in diuerse fattioni di guerra; percioche generarebbono maggiormente figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & lunga. Et però meritano ogni laude quei Prencipi, che spendono i centenara di scudi ne gli ottimi caualli, per porli nelle loro mandre, accioche uengano parimente fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

VIN. Quãti stalloni uogliono p cẽtinara di caualle, & come si debbono tenere, e trattare nel uiuere, accioche siano pfetti nel montare?

LOD. Non pure ho letto piu Autori antichi, che un buon stallone può supplire fin'a uinti caualle; ma ancora ho ueduto osseruar questo nelle razze moderne. Vero è, che non bisogna mancare di tenere li stalloni lontani da qlle ne i pascoli, o piu tosto legati nelle stalle, dando loro però del fieno, & da bere alle hore debite; pcioche, qñ si mancasse di questo, disturbarebbono le caualle da ogni tẽpo, lequali non partorirebbono poi i lor figliuoli cõ quell'ordine, che ho detto. Auuertiscasi però, che ne i mesi che si fanno montare li stalloni, bisogna trattarli benissimo cõ buoni feni, orzi, ceceri, ouero con spelte, uene, ueccie, e rob ilie, accioche siano all'ordine per montare due uolte al giorno. Ma ritrouandoli pigri, questo giouerà loro una spongia netta, & nuoua, con la quale s'habbia fregato la natura di quelle caualle preparate auanti di essi, & dapoi fregarli bene i loro musi, & le narici. Et questo modo è il meglio di quanti dicono gli Antichi.

VIN. Vorrei sapere, s'egli è bene a caualcare questi caualli ne i mesi che non montano, ouero se si debbono lasciarli nelle stalle, & non farli altro che streggiarli, & dar loro il bere, & i cibi necessarij.

LOD. Certo è, che quãdo stessero cõtinuamẽte nella stalla a bẽ mãgiare, si marcirebbono nella pigritia, & diuenterebbono uilissimi di animo. Et pò io lodo, che ogni mattina inãzi che beuano, siano caualcati, & essercitati lẽtamẽte, accioche qsto sia loro piu tosto uno sboro per ricrearli, che p affaticarli. Auuertendo anco, che almeno p un mese c'habbiano a montare, siano copiosamẽte bẽ pasciuti cõ buone pasture: & il medesimo si faccia (come ho detto) ne i mesi che montano.

VIN. Dapoi che hauete detto i piu importanti ricordi intorno alli stalloni, desidero che parliate ancora di quanto si debbe fare alle caualle pregne, & quando sono per partorire, o che hanno partorito.

LOD. Parlãdoui sol delle caualle ualorose di razza, e nõ dell'altre

tenute da i contadini che caualcano, & fanno lauorare senz'alcun rispetto d'ogni tempo; dico che si debbono trattar ben ne i buoni pascoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quãdo pioue, o neuica, ouer ne gli eccessiui freddi, accioche portino i lor figliuoli al pfetto fine. Et come gli hanno partoriti nelle stalle, siano soccorse con buoni beueroni d'acqua tepida, i quali ben'acconciati con sale, & con buona farina; siano dati loro almeno per tre giorni sera, & mattina: non mancando appresso di somministrar loro buoni fieni, e buone biade, e di tenerle ben nette, & con buonissimo letto di paglia, o d'altro strame, accioche possano risposarsi coi loro parti. Et questa è la vera via per alleuare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mentre che sono allattati da simili madri ben pasciute, lequali non gli abandonano mai, finche non sono condotti nelle mandre de gli altri poledri separati dalle femine, come hanno compiuti dui anni.

VINC. Di qual'età, con quai modi si debbe cominciare a domare li poledri?

Modo del gouernar'i poledri.

LOD. Per l'ordinario, come hãno passato dui anni (benche ĩ alcune razze stãno fino a tre) vedo che ogni buon Caualcatore comincia pian piano ad accarezzarli, e toccarli, e darli cõ la mano qualche poco di sale ponẽdoli poi il capestro gentilmẽte al collo fatto di lana piu tosto che di canape, accioche nõ sentan durezza alcuna; facẽdo q̃sto nel tẽpo fresco, & non nel caldo, pcioche facilmẽte patirebbono qualche dãno nell'affaticarsi, nõ uolẽdo cõsentire a tal legamẽto posto alla mãgiatora cõ due redine forte di cuoio, o di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati, accioche vedendoli coi capestri, si addomestichino anch'essi, & s'auezzino a sofferire di stare legati. Debbonsi poi toccar cõ mano piaceuole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel vẽtre, hora nelle groppe, hora nelle gãbe, & hor ne i piedi; alzandoglieli spesse volte, & nettãdoli, e battẽdoli gẽtilmente, cõe se si uolessero ferare: & finalmẽte accarezzãdoli con tãti modi, che uẽgano a prẽder domesticchezza nõ pure de' suoi garzoni; ma etiãdio del caualcatore che gli haurà da caualcare; conoscẽdolo benissimo alla uoce, & all'odore; come di molti, che s'allegrano mẽtre che vi s'accosta, & che vengono toccati, e maneggiati da lui. Deuesi parimente porli sopra la schiena due, e tre uolte un fanciullo, accioche consentino a lasciarsi mõtare adosso; & nõ è da mãcare di dar loro all'hore debite delle buone herbe, o de' fieni pfetti. Dapoi c'hãno mãgiato a sofficiẽza in cõpagnia de i domati, si cõducono à mano uno di q̃sti, e vno di q̃lli insime piã piano all'acqua; e cõe hãn beuuto, e che ui sono stati dẽtro alquãto di piu, si ritornano a i loro luoghi: & a q̃sto modo si vanno adestrando & domesticando a lasciarsi gouernare, & maneggiare. Deuesi però la

mattina

tina dopo il beuere dare meza misura d'orzo, o d'altra biada p poledro, & a mezo giorno solo del fieno, o dell'herba, & similmēte la sera ināzi che sian cōdutti all'acqua; ma che ui resti tāta pastura, dopo che haueranno beuuto; che ui sia a sufficiētia p mãgiare, senza dar loro altra biada; pche nō bisogna tener qsti poledri troppo grassi, ne molto magri, ma solo di tal mediocrità, che maggiormente stiano sani. Nō si mācherà poi di far loro buon letto sin'al ginocchio la sera di paglia, o d'altro stramo buono, accioche possano la notte riposarui sopra, ilqual leuato poi la mattina per tempo, & fregato a loro il dosso, & le gambe con tutto il corpo, siano conduti subito all'acqua per beuere.

GIO. B. Mentre che io mi ricordo, lodate uoi il dar'il fuoco alle gambe di questi poledri, come uien dato a molti di diuerse razze?

Del dare il fuoco a i poledri.

LOD. Non solamente lodo a far qsto da Marescalchi valenti al tempo della primauera, o dell'autunno, & nello scemar la Luna, quando hanno compiuti dui anni; ma ancora dico ch'egli è di tanto beneficio, che si douerebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche il dar'il fuoco cosi alle gambe dinanzi, come a quelle di dietro, constringe & indura le carni lasse molli, & aperte; le infiate sottiglia & magrisce, le humide secca; le ristrette risolue, le putrefatte ritaglia; i dolori inuecchiati risana; le parti del corpo alienate guarisce; & quelle che sono cresciute oltra l'ordinario, minuisce, & non le lascia crescere. Senza che non ui uerranno le galle, le spinelle, & altri mali che sogliono uenir loro nelle parti da basso. Dato adunque il fuoco, si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della rugiada; percioche'li guarirà meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stala, & farà che i segni appariranno assai manco, & saranno molto belli.

GIO. B. Credo parimente, che dobbiate lodar il tagliar le narici almeno quando sono fatti caualli, secondo che li snarano i Valacchi, & altre nationi; poi che si mantengono piu facilmente al correre.

Del tagliare le narici.

LOD. Se non che questo fender le nari fa brutto uedere, nōdimeno egliè di tāto soccorso al cauallo gran corridore, che ciascuno può patire tal difformità, la qualegioua ancora molto a quelli che sono diuenuti bolsi, i quali seruano poi a loro patroni qualche tempo.

GIO. B. Di che età si debbono castrare i poledri, accioche non possano conuersare con caualle, & co i caualli interi, & esser caualcati da gli huomini pacifici.

Del castrare i poledri, e i caualli.

LOD. Non si castrano fin che nō han compiuto l'anno, percioche all'hora mostrano benissimo itesticoli.

GIO. B A. Ancora perche ui sono alcuni caualli talmente furiosi, che non si possono caualcare, ne men domare, vorrei sapere qual'effe-

to

to lodate più, per cauar loro la libidine con manco mal di esſi, lo ſchiz zarli col tenaglione, ouer'il caſtrarli, benche ſiano di età.

LOD. Quantunq; da pochi anni in quà ſi vſi caſtrar queſti caualli, nondimeno perche ne muoiono di eſtremo dolore; giudico che ſia meglio tenagliarli, poi che non ſolo non pericola alcuno; ma ancora rimangono più arditi, per quella parte di nerui, o cordoni, & altre reliquie che reſtà loro, & nel caſtrarli del tutto uien leuata uia.

VIN. Voi cominciaſte a ragionare intorno al gouernar i poledri, ma per riſponder'a quanto ui ha domandato M. Giouan Battiſta, hauete ceſſato.

Modi di domare i poledri.

LOD. Dico che i poledri ſiano ben gouernati da' prudēti & amoreuoli ſeruitori, accioche con la deſtrezza diano loro occaſione di non pigliare alcuni uitij; poiche non conſiderando quanto importi a nodrirli cō ragione; & quanto ſia difficile a leuar lor un uitio, dopo che l'hanno pigliato. Et però biſogna che tutti i miniſtri accarezzino di continuo queſti animali, accioche ſi facciano meglio conoſcere, & amare; percioche con queſti mezi, ſi laſcieranno gouernare, dare da mangiare, da beuere, toccare, maneggiare, ſtreggiare, & anco metter pianamente adoſſo le coperte di lino per le moſche, & quelle di lana per li freddi; lequali ſiano cinte deſtramente, e laſciate fin che ſi nettano la mattina; leuando poi di ſotto la paglia, & ponendola piu netta ſotto la mangiatora, e tutta la ſporca cō lo ſterco portandola al luogo ſolito. Non mancando a tener ben ben netta la ſtalla co i fornimenti, che ui conuēgono ne i luochi apparati al modo che ſi oſſerua nelle honorate ſtalle de' Caualieri, & de' Principi. Lequali vogliono eſſer grādi, & ben'accommodate di volto, di porte, di fineſtre, di mangiatore, & di colonne co i trauerſi che ſeparino i caualli, & anco di fuori uia di portici ſpatioſi della medeſima lunghezza forniti di anelli, accioche ſi poſſano maggiormente legare, ſtreggiare, & nettare di vno in vno, ſecondo che di giorno in giorno è neceſſario attenderui ſenza mancar punto. Facendo però queſte coſe nel tempo caldo per lo freſco, & quando è freddo, ordinarli nella ſtalla ben ſerrata, laquale habbia le ſpere, ò impenate buone, & chiare. Legando ciaſcun cauallo con filetto fra l'una, & l'altra colonna, facendolo ſtare con la teſta alta, & poi ſtreggiatolo beniſsimo per tutta la perſona, ſi netta con le pezze di lana, & tutto il capo, gli occhi, il moſtaccio, le narici, le maſcelle, le orecchie, & tutta la teſta con la ſpongia ben bagnata nell'acqua freſca, bagnando ſimilmenle le chiome, & la coda, & poi pettinandoli beniſsimo. Et fatto ben queſte coſe, non mancano di ſtroppiciarli molto bene tutta la perſona con tanta paglia ben ritorta, che poſſano tener in parte nella mano; ſtroppician-

do

do anco bene le gambe, & specialmente intorno a i pastorelli; perche; come mancano di questo officio, li uien la rogna, & altri mali, per la lor poltroneria, e de' maestri di stalla che non sollecitano di uedere i poueri caualli mal trattati: & massimamente quando sono mal ferrati, e che alle uolte per mácamento d'un sol chiodo, son cagione che sul viaggio si perde vn ferro, & per lo ferro, lo sgratiato cauallo di tanto prezzo perde il piede. Et questo è vna cosa delle maggiori, che con diligentià bisogna uedere ogni giorno piu uolte nel viaggio: & specialmente nel passar per monti, ò per vie sassose: poiche quando il cauallo ha lasciato il ferro, & che camina senza quello, in picciola hora, si rompe talmente il piede, che molte uolte non è mai cauallo.

Ordinati, & politi i caualli da i garzoni, come hanno mangiato alquanto di fieno li conducono all'acqua; & ritornatosi alla stalla, li cõpartono una prebenda di biada criuellata, & mondata per cauallo. Et mentre che mangiano, il buon Maestro, passeggiando da l'un capo all'altro, ascolta di uno in vno quai sono quelli, che la mangiano bene, & puali male; crescendo la misura a quelli che la mangiano auidamente, & scemandola a gl'altri, che mangiano pigramente; non mancando di guardarli in bocca, & ritrouandoli qualche impedimento, che si possa leuare, usa ogni arte (per quanto sà, & può) per guarirli. Percio che per prouerbio si dice. Che i caualli uanno co i pie, & col ben mangiare si mantengono alle fatiche. Auuertiscano di non batere i poledri, ne di spauentarli con gridare, o con altri modi, mentre che si gouernano in stalla; bisogna usar loro ogni piaceuolezza: toccandoli spesse uolte tutto il corpo, & lusingandoli con la uoce dolce, o con dar loro qualche cosetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queste uie si fanno i poledri mansueti, & domestici talmente che poi si lasciano gouernare.

GIO. BAT. Ancora uoi Messer Lodouico non uenite al passo, che si deue vsare nel principio, quando si ha da caualcare questi poledri.

LOD. A domesticare ben'il poledro, l'eccellente caualerizzo li pone prima il cauezzone cõ ogni destrezza, senza farli altro, che, lasciarglielo cõ le due redine (pur di corda) per due, o tre hore; leuatoglielo, il giorno seguente dopo il uespero gliel ritorna, & lascia alquanto; & poi pigliate le redine, lo riuolge pian piano fuori della barra, & lo conduce sotto al portico, o altro luogo; hora fermandosi, & hora passeggiãdo gẽtilmẽte ꝑ quel tẽpo, che li pare cõueniente alla sua domestichezza, o durezza. Onde, ritornatolo alla stalla, subito il garzone al solito lo piglia, & li leua il cauezzone, & gli ripone la cauezza, & poi all'hora consueta (hauendo prima mangiato del fieno)

scaldarsi; facendo il simile di giorno in giorno accrescẽdoli ogni hora piu la fatica; cõducendolo specialmẽte ne i cãpi arati, & iui facendolo caminare, e trottare finche comincia a stãcarsi; poiche questa è la uia di assuefarsi al leuar ben'i piedi, e a spallegiarsi benissimo; non mãcando poi di uolgersi uerso la stalla pian piano, accioche giũto, sia pigliato dal garzõ, p farlo passeggiare cõ le redine in mano, fin che è asciuto, e condotto al suo luogo, per ordinarlo a quãto li fa bisogno.

Parimẽte ne gl'altri giorni non manca il Caualerizzo di caualcare il poledro ogn'hora piu; & come uede che egl'è addomesticato, lo fa ferare tanto ne i piedi di dietro, quãto in quelli dinãzi, & cõ ferri leggieri, acciò maggiormẽte egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza rompersi le ungie, o diuenire stroppiato; non adoperando altro che una bacchettina, e il cauezzone per farlo andare pianamente, & fortemente, facendolo non solo caminare, trottare, galoppare, o correre uelocemente, ma ancora atteggiare, riuoltare, & saltare, & anco tirare ben de' calci, & urtar con la testa, & con le spalle, secondo che conosce esser ispediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i monti, & discendere non meno benissimo conducendolo anco doue siano molini, folli, fucine, resiche, macinatore, pestatore, & doue si battono biade, legumi, lini, & altre cose, accioche non si spauenti nel uedere, & udire simili strepiti. Et oltra che lo condoce a ueder'andare cocchi, carri, carri, carrette, & gran numeri di porci, di uacche di pecore, e di capre lo fa passare ancora doue sono de gl'agnelli morti, de' uitelli, de' manzi, & d'altri animali che si mangiano. Osseruando di dì in dì tutte queste cose, fin che lo uede bẽ addestrato nell'andare, & ben'assicurato nel uedere, & nel sentire tutte quelle cose che ui ho narrate.

Hora uedendo il prudẽte Caualerizzo che'l poledro è homai domato in buona parte non solamente li pone dopo nona in bocca un morso inmelato, fatto in un canone, con la testera di corame, e con le sue redine: ma lasciatoglielo cosi masticare fin allhora cõsueta, del caualcarlo, ui mette anco sopra il cauezzone, e li cinge la bardella: Onde montandoui lo caualca in diuersi luoghi; facendolo hora andare passo passo, & hora trottare, galoppare, correre, & fare piu rimesse, & anco saltare fossi, & passare piu fiumi, & altre acque. Nõ mãcando di darli quel buon'andare, ch'egli maggiormente apprende. Percioche altro andare uuole il ginetto altro il caual di lancia, & altro un mezano, o ronzino per un gentil'huomo.

GIO B. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

LOD. Alcuni Autori sono differenti nel raccontare questi ordini, pcioche anco i caualli son come gl'huomini; de' quali ui son che hã-

no vintisei děti, altri uintisette, & uintiotto, & altri uintinoue, e trenta; vero è, che Aristotele uuole che'l cauallo ne habbia quarāta, benche in q̃sti paesi ne ho ueduto fino a quarātadui, cioè uinti nella mascella, o ganassa di sopra, e uintidui in q̃lla di sotto. et però dico che'l poledro nasce senza děti, & poi ne i dui, o tre primi mesi, comincia a buttarne, e ĩ capo dell'anno ne ha fatto sei di sopra, e sei di sotto; onde giũto a i trěta mesi, ne muta nel mezo dui di sopra, e dui altri di sotto. & ne i quarātadui, ne ha mutati altri quatro ꝑ lato che toccano i primi mutati. La onde, passati i sette anni, non si può conoscere piu la età di cauallo alcuno per conto de' denti, fuori che ne i dodeci anni, uedendosi nel mezo d'essi denti vna negrezza non solita, & quanto piu egli ua nell'età, tanto piu li diuengono lũghi, eccetto però quelli, che noi domandiamo scaglioni, i quali per cagion del freno, dopo il quinto anno diuengono ogn'hora piu piccioli, & uanno consumandosi.

I dodici denti per cauallo, che sono dinãzi, sono chiamati uoraci, ꝑ li quali si conosce la età fino al settimo anno. Poi nõ solamente ve ne sono quattro detti canini per l'acutezza, quali noi chiamiamo scaglioni, ma ancora ue ne sono uintiquattro di dietro, che si ueggono malamente, detti da gl'antichi molari, & da noi ganassali, o mascellari, iquali sono talmente grossi, che ciascuno è maggiore tre uolte tãto d'ogn'vno, che sono dinanzi. Di maniera che tutti ascendono al numero di quaranta, & fino a quarantadui, quando però ue ne sono dui altri nati nella mascella di basso appresso gli scaglioni, & uerso i ganassoni. Vero è, che sì come ui sono de' caualli che piu tosto producono i denti, che non fanno de gl'altri, così ue ne sono che tardano a mutarli, & a produr gli scaglioni, che mai nõ si mutano. Poi oltra che la età de' caualli non si conosce passati (com'ho detto) i sette anni, per conto de' denti, si conosce, però alle crespe del labro di sopra, come alcuni uogliono, che tante sono le crespe, quanti sono gli anni. Senza che si conoscono alla tristezza, alla malenconia della fronte, all'abbassamento del collo, alla pigritia di tutto il corpo, al lãguore de gli occhi, & alle canitie, che specialmente si ueggono a i caualli morelli, bai, sauri, rouani, saginati, & d'altri colori, che ritirano allo oscuro, conoscendo similmente la uecchiezza nei caualli leardi rotati, ch'erano scuri, essendo diuenuti chiari, ouero essendo biãchi del tutto, & fattisi moscati. Oltra che si conoscono esser uecchi, tirãdo la pelle, nõ tãto delle mascelle, ma di tutto il corpo, laquale quanto piu tarda a ritornare, tanto piu fa uedere, che la uecchiezza è maggiore, & per contrario, ritornando subbito, mostra il cauallo giouane.

GIO. B. Per essermi piaciuti q̃sti breui discorsi, haurei caro, che'mi faceste un ritratto d'vn bel cauallo, comĩciãdo dalla testa fin'a'piedi.

LOD. A formarui vn bel cauallo, bisogna c'habbia prima la testa picciola, allegra di fronte, asciutta, e secca di carne, perche si ueggono maggiormẽte le uene, e i nerui, che lo mostrano uiuace di spirito.

Forma di vn bel cauallo.

Bisogna poi che egli habbia gli occhi neri, grossi, & che escano in fuori; percioche quel cauallo, che egli ha bianchi o di colore del gatto, non uede di giorno molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattiui quegli occhi, che sono incauati, o gazzolini, o della forma de' porcini, senza che fanno parere ancora diforme il cauallo, come fanno il medesimo quando uno è bianco, e l'altro nero, o che sono dissimili di altri colori, o di altre forme, come uariamente se ne ritrouano.

Ancora sta bene che habbia le orecchie curte, acute, & diritte: per che, sì come quel cauallo che le ha ben formate, si dimostra animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica, così quello che le ha grandi si dichiara esser vile, & di poco ualore.

Appresso, è cosa buona ch'habbia le mascelle picciole, sottili, secche, & non disuguali: percioche quando il cauallo ne hauesse vna tenera, & l'altra dura, o che fussero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe difficile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

E bene parimente c'habbia la bocca grãde, squarciata di molta fessura, e ben'aperta, poi ch'egli sarà sempre facilissimo a imbriarlo, e a maneggiarlo, senza ch'egli habbia le labbra sottili, & riuolte in fuori accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre a certi caualli, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate. Oltra che quanto piu si troua la barba picciola, asciutta, & non piena d'ossi, nè dura, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno a miglior effetto.

Similmente è bene c'habbia le nari bene aperte, gonfie, verimiglie, & grandi; percioche dinotano che il cauallo ha il calor uiuace di spiriti, & i meati del fiato molto ampi, i quali lo fanno parer piu terribile. Senza che ritrouandosi ben dotato di nari, le sommerge anco profondamente nell'acqua, mentre che beue.

Dapoi bisogna che'l cauallo habbia il collo ascendente dal petto verso il capo, come lo porta il gallo, curuãdosi però talmẽte, che'l capo uẽga a stare dauãti al Caualliere, e gl'occhi riguardino a' suoi piedi. Ma pche ui son'alcuni che lodano per bello quel collo, che piu nel cauallo è lũgo, e altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lũgo, nè molto curto, ma che sia eleuato, scarico di carne, e incuruato: percioche quanto piu è grosso, curto, & carico di carne, tãto maggiormente difficile ad infrenarlo, & à farlo ubidiente.

Vuole esser'anco il collo adornato di crini sottili, crespi, & qlli del

ciuffo lunghi, acciochegli occhi non siano molestati dalle mosche, ò da altri impedimenti.

Appresso bisogna che'l cauallo sia di petto largo, mollo, e vscito fuori a guisa del colombo. Ilquale, oltra la bellezza, lo fa piu idoneo alla forza, & a far'i pasſi piu lunghi, ſenz'incauallarsi le gãbe dinãzi, come gli occore quando è per natura stretto. Et non falla, che'l petto bello ha le spalle forti, & lo stretto le ha sempre deboli.

Non meno bisogna che'l cauallo sia bẽ formato di buone gãbe, le quali siano grosse d'osso, carnose, dritte, alte, & egualmente diste se dal ginocchio al piede. Hauẽdo anco le coscie grosse, lunghe, muscu lose, & neruose; lequali siano cosi carnose di dentro, come di fuori, e corrispondenti al petto, & a i latti; percioche quanto piu interuallo è tra esse sotto la coda, tanto maggiormente uerranno l'anche ad allargarsi; & da qui il cauallo sarà piu fermo, piu forte, e piu agile. Hauendo non meno i calcagni alti con le giunture grosse, curte, & non vicine alle unghie, le quali siano dure, alte, concaue, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattiue, per esser tenere, & le nere dure.

Bisogna parimente che il cauallo sia curto di schiena, non gibbosa, o acuta; ma piu tosto talmente piana, che paia hauer'un canale sin'a la coda, & il dosso sia nõ molto alto, nè molto basso; & il dipartimento delle spalle sia distinto, le quali siano larghe, lunghe, grandi, dirite & fornite di carne. Hauendo parimente la groppa piana, soda, grossa, & quasi doppia con certo canale in mezo; & non meno la coda sia di fusto curto, sottile, & fermo, con le sete lunghe, & ch'egli la porti stretta fra le coscie.

Poi bisogna che'l cauallo habbia i lombi ampij, & tõ di, perche meglio alzerà i piedi dinanzi, & conseguentemente quei di dietro: senza che i fianchi appariranno piccioli, poiche essendo grandi, parte difformano, & parte l'indeboliscono. Oltra che bisogna hauer'i lati pienotti, & lunghi di sopra del uentre, stando che lo dimonstrano piu bello, piu robusto, & piu atto al caualcare.

Bisogna similmente che'l cauallo habbia il uentre picciolo, tondo & bẽ sotto alle coste: Lequali siano bẽ larghe, & lũghe con picciolo tratto da l'ultima di dietro al nodo dell'anche. Percioche nõ solo il cauallo sarà piu espedito nel corso, & nell'altre attioni: ma il Caualier'ancora potrà cõ maggior cõmodo entrar'in sella. Et ui resta che egli habbia i testicoli piccioli, & eguali: ꝑcioche mãco gl'impediscono, & li danno occasione di minori mali in quelle parti. È vero che essendo grandi ha piu forza in tutti i membri, & piu uirtù nell'animo.

GIO.B. Ancora che sia stato bell'udir questi vostri discorsi, nõ di meno il nostro famoso Ballino marescalco in Manerbio, in poche pa

ro-

role forma un bello,& buon cauallo,dicendo.

Bisogna che'l cauallo habbia gli occhi,e le giũture del bue;i piedi & la forza del mulo,le unghie,& coscie dell'asino,la gola, & il collo del lupo,le orecchie, & la coda della uolpe,il petto,& le chiome del la donna,la ferocità, & l'ardire del leone,la uista e i giri del serpente; la nerezza,& l'andare della gatta,& la uelocità,& l'agilità della lepre.

Come in poche parole si forma uno bel cauallo.

LOD.Appresso i nostri detti,bisogna che'l cauallo habbia il passo eleuato,il trotto sciolto,il galoppo gagliardo, il correre ueloce, il sal tar aggroppato, il maneggiar sicuro & presto,essendo leggier alla ma no,& obediente nel uolgersi da ogni banda,portando la testa giusta mente,senza sdegnarsi della briglia, ne dello sperone;ma conforman dosi alla uoluntà dell'huomo che lo caualca,nõ mouẽdosi, ne spauẽ tandosi per nouità ch'egli sentisse,o uedesse: ne brauando, o percotendo altri caualli;ne per alcun odore di giumente infuriandosi nell'an itrire,& nel calcitrare con esi.

Doti di un buon cauallo.

Finalmẽ te è da lodare il cauallo di spirito uigoroso,vbidiente,mã sueto,agile,ueloce,& che habbia bocca piaceuole,piedi buoni,& ro busti lõbi: pcioche sarà sempre cõmodo a qual si uoglia Caualiere, ò Principe, p apportarli in qualũque impresa,honore,e certa salute: Ma quel cauallo,che o per uigliaccheria ha bisogno di sperone, o di sferza,ouer per ferocità,ha bisogno di molte carezze;dà sempre grã molestie al patrone,& poi ne i pericoli pturba l'animo di continuo.

VIN.Quanti anni può uiuer'un cauallo ben trattato dal patrone.

LOD.Questo non si può determinare,si per la diuersità de' siti,& p la natura de lor caualli;& si anco per l'esser bene & mal pasciuti,& p esser affaticati assai,o troppo poco.Nondimeno ordinariamente nel nostro Clima essendo bẽ trattati,uiuono cõmo di sin'a i sedeci,& uin ti anni.Et però ciascũ patrone douerebbe trattar il suo cauallo sem pre cõ prudẽtia, poiche egli lo goderebbe piu anni assai,di quel che fanno infiniti huomini:I quali fallano,o nell'affaticarli senza misura, o in nõ dar loro da mãgiare,o in non tenerli ben gouernati,ouero p che gli amano troppo, gli amazzano col tenerli molto delicati, senza caualcarli,o dar loro fatica alcuna.

Quanto può uiuere un cauallo.

VIN.Vorrei che ci diceste le qualità de' mãtelli,che son da lodare e q̃lli che son da biasmare; poiche molti prattici stimano che i caual li,quasi sempre mostrino ne i loro peli il ualore,e la loro poca bontà.

LOD.Quantunque ui siano di uersissimi colori, nondimeno tutti deriuano dal baio, dal sauro,dal leardo,& dal morello. I quali quattro,colori dipẽdono da' quattro humori,che'l cauallo ha nel corpo,e c'hãn cõueniẽtia cõ i quattro Elementi,cioè al fuoco,aere,acqua,& terra. La colera adunque che assomiglia al fuoco, genera il baio: il

Chiarezza de i mantelli.

ſangue,che ha conuenientia con l'aere,genera il ſauro. La fléma che corriſponde all'acqua genera il leardo. Et la malinconia che ſi a attribuiſce alla terra,genera il morello.

Però comincierò à raggionarui del color baio, il quale è migliore mantello di tutti gl'altri,come quello che dimoſtra piu uigore,& piu ardimento alla guerra, & i duelli:atteſoche queſti caualli non ſi ſpauentano ancor che ſiano feriti,perche nõ ueggono il ſangue ch'eſce loro dal corpo. Et queſto colore,non ſolo ſi diuide in baio caſtagnato,dorato,rotato,pomellato, & ſauro; ma ancora il caſtagnato è migliore,quando inclina all'oſcuro, ouero che le caſtagne ſono ſparſe ſopra la groppa,& per tutto il corpo.

Il color ſauro fa il cauallo preſto,ardito,pronto, ma non di molta forza. Ilqual è tanto migliore, quãto ha buona meſcolanza d'altri humori. Et però ſi come i ſauri abbruciati,o metallini,ſono ſuperbi,capricciosi,ſaltatori,robuſti,& di natura nobili;coſi i molto chiari,nõ ſono buoni,come ſono gli oſcuri.

Il color leardo ſi può diuidere nel rotato, moſcato,mellato,argentino,& ſtronello. Et di queſti il rotato è eguale in bontà al baio. Et è ſimile anco il moſcato nero, per eſſer migliore del moſcato roſſo:perciochè queſto è ſempre ſuperbo, & ſdegnoſo qñ ha i ſegni nella teſta & appreſſo al muſo. Poi non ſolo il mellato è riputato fiacco,& di poche forze;benche ſia ſauio;ma ancor lo ſtornello non ſenza cagione è detto coſi, come qllo che è di poco intelletto: ma è però ueloce nel correre,& ogn'altra attione. Et del leardo argẽtino, egli dimoſtra luſtrezza meſcolata di nero,laquale dinota ſpiriti purificati,che diſſeccano la malignità della flemma, & dell'humor freddo, & humido.

Il color morello fa il cauallo malinconico,& alle uolte di mala natura. Et bẽche,ꝑ prouerbio ſi dica,Cauallo morello,ò tutto buono, ò tutto fello(parlando di quelli,che ſono neri,come ſono i corui)nõdimeno, pochi ui ſono, che non ſiano agili,preſti,uiuaci,e ſuperbi. Ben'è vero,che tanto piu uariano in bontà,quanto piu ſon diuerſi di pelo. Ma eſſendo, rotati,moſcati,& pezzati di bianco,o nella fronte, o ne i piedi:maggiormẽte ſi fanno conoſcer per caualli buoni ad ogni impreſa, & queſto baſta.

GIO.B. Perche il Sole comincia uoltarſi, ſerà bene che diciate ſolamente quei piu ſegnalati rimedij; che ſono buoni per ſanare le infirmità che communemente uengono a i caualli.

Rimedij a piu dolori del cauallo.

LOD. *Comincierò per ſanare i dolori, che uengono al cauallo ꝑ ſuperfluità di ſangue, o d'humori, che ſi conoſcono nel mouere i fianchi ſenza gonfiarſi in altro che nelle uene, & ſi gitta in terra per troppo paſſione, biſogna cauarli del ſangue dall'una, & l'altra parte della uena cingia, ch'è appreſſo alla cin-*

tura

tura; & menarlo passo passo a mano; & non li dar da mangiare, nè da beuere fin che non sarà liberato.

Al dolor poi che viene al cauallo per ventosità ne i fianchi, si rimedia col porli di dietro la maggior parte d'vn canello di canna molto grossa, di lunghezza d'vn palmo, vnto di olio commune: il quale si lega talmente al tronco della coda, che non possa vscir fuori, & dapoi si caualca per lungo spatio; trottando piu tosto per luoghi montuosi, che per piani. Et ritornato a casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito vna coperta di lana; & si frega fortemente i fianchi con le mani ben'onte di olio, fin che si riscaldi, & mandi fuori la ventosità per lo canello. Nè vi si manchi di darli da mangiare cibi caldi, & dell'acqua cotta con camino, & con semenze di finocchio per vgual parte in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme, e tenerlo in luogo caldo, ò ben coperto con schiauina.

Mal de i fianchi.

Al dolore che uiene al cauallo per mangiar troppo orzo, ò altra morbida pastura, se li gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde a guarirlo si fa vna decottione di malua, di marcorella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe che lubrichino; aggiungendoui mele, sale, olio, & semola; & fatta tepida questa decottione, & posta in vn ventricolo che habbi un canello conueneuolmente lungo, & grosso à modo di cristero, si fa entrare nel uentre del cauallo, quando sia concio, che stia piu alto di dietro che dinanzi. Et fatto ben questo si frega il ventre ben'onto d'olio con un legno tondo polito da dui huomini, l'vn dall'una parte, & l'altro dall'altra, caminciando dinanzi, insino alla parte di dietro a calcare benissimo per vn pezzo, & dapoi chiuso il postirone, si caualca pianamente di continuo, fin che gitta fuori non pur tutto quel che truoua posto nel uentre; ma ancora gran parte dell'altro sterco; e restarà liberato.

Al gonfiar de i fianchi.

Al dolore che uiene al cauallo per rittentione d'orina, che si conosce dal gonfiarseli la vesica, & intorno alla verga, si medica con l'herba curtana, con la parietaria, con la senatione, & con le radici de gli asparagi, per egual parte, lequali cotte insieme, si pongono così calde intorno alle parti della verga con una fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante uolte con l'empiastro sempre caldo, finche si uegga orinare. Ma se per caso non gli giouassero questi tali remedij, per l'ultimo si lascia andare con vna caualla liberamente per la stalla, perche al sicuro egli orinerà, per lo desiderio del coito, che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori.

Alla ritention d'orina.

Al dolore che viene al cauallo, detto da noi le vidi, per troppo riscaldarsi, & poi raffreddarsi, che non può mangiare, ne riposare, & le orecchie li vengono fredde, bisogna subito cauarle; piegando prima l'orecchia fra la ganassa, & il collo; & doue aggiunge la punta, pigliar quella pelle col cordone, si taglia iui, & caua con la lancetta tutta quella marcia dura, che pare

Alle vidi.

neruo

nervo bianco: & poi con coperta di lana si copre il cauallo, & si fa posseggiare sin che le orecchie ritornano calde, & se gli dà il beueraggio fatto con farina, & sale, dapoi che l'hauerà mangiato vn poco di buon fieno, che se queste vidi non si ritrouano piu che montate, il cauallo guarisce; ma se si tarda a prouederli, in poche hore l'amazzano.

Anticore *Alla infermità dell'anticore, che tosto amazza il cauallo, come la gianduffa cresce nel petto, bisogna subito estirparla del tutto; ma se p caso si rompesse qualche vena nel cauarla, vsisi anco subito ogn'ingegno per pigliare i capi, & legarli con filo di seta. Perche mancando di questo, quanto piu cresce quella gianduffa, tanto piu si fa maggiore la postema, & li dà subito la morte.*

Strangoglioni. *A guarire il male de gli strangoglioni, che vengono al cauallo, con gianduffe sotto alla gola, & che discendono dal capo quando è infreddato, vi si mettono conueneuoli setoni sotto a quella, i quali si menano mattina, & sera ponendoli sopra al capo un panno di lana, e tenendolo di continuo in luogo caldo, vngẽdoli poi la gola, & le gianduffe col butiro. Et s'elle non si disparessino, si esterpino infin' alle radici, & dapoi si curino le piaghe con stoppa bagnata nelle chiare di ouo, legata in modo, che non possa vscirne cosa alcuna.*

VIN. Hora che hauete dette alcune infermità, che danno la morte a i caualli in poco tempo (benche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionaste delle altre, che si rendono piu facili nel medicare.

Bolso. LOD. *Parlandoui del cauallo, ch'è diuenuto bolso di poco tẽpo (per esser infermità che si può sanare innanzi ch'entri nel polmone) si fa vn beueraggio con garofani, noce moscade, gengero, galanga, comino, & semenze di finocchio per egual peso, & poluerizate tutte queste cose, con quantità di oui agginnti, & alquanto di zafrano, si pongono nel vino, & si danno al cauallo acconcio col capo alto, per farle discender per la gola: nè si lascia a abbassare almeno per mez'hora, accioche il beueragio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo a mano, o caualcarlo con lento passo, per fare che non lo possa uomitare, & non lasciarlo mangiare per mezo giorno auanti, & altrotanto dopo, acciò che'l beueraggio non sia impedito di far l'opera sua; dandoli poi dell'herbe fresche, ò frondi di canna, ò di salice, per temperare il medesimo calor del beueraggio. Ilquale (come ho detto) guarirà il cauallo s'el male sarà fresco, ma se sarà vecchio si aiuterà per qualche tempo, incendendogli i fianchi con due linee l'vna sopra l'altra da ciascun capo, accio che per lo constringimento del fuoco si scemi il battimento de' fianchi, fendendoli ancora le nari, accioche tiri a se il fiato, & lo mandi fuori piu facilmente; dandoli non meno dell'vua matura, & facendoli bere del mosto dolce, & poi mangiare per molti giorni delle graspe: & con questi soccorsi si manterrà (come sano) per qualche tempo.*

Riprensione. *Alla riprensione poi del cauallo, che gli occorre quando si troua riscaldato molto, & ch'è posto in luogo freddo; per il che si ritirano i nerui, e la pelle, che*

non

non si può pigliare con la mano se non con difficultà, si mette in luogo caldo, & si stuffa con vna coperta di lana, talmente grande che lo copra tutto fin'in terra, & poi se li pongono sotto al ventre otto, ò dieci pietre viue ben'affocate, & a poco a poco spesso innaffiate con acqua ben calda, acciochè quel calore per vn pezzo lo faccia sudare benisimo. Et fatto ben queste cose, si leui il cauallo dalle pietre, & s'inuolga nel detto panno, & si tenga cosi cingiato, fin che son cessati quei dolori; & dapoi spesse volte al giorno si freghino le gambe con le mani ben'vnte con butiro caldo, o con olio commune, fin ch'è liberato.

Alli cimori, che vengono nel capo al cauallo, & che poi discendono per le nari con flusso continuo a modo d'acqua, si fà vna coperta al capo solo; & si tiene in luogo caldo, & se li dà cibi caldi; o se li manda per la via delle nari il fumo delle strazze abbrucciate, percioche dissolue gli humori vecchi. Cimori.

Al male de gli occhi, quando lagrimano, se li fà vno strettorio d'incenso, & di mastice ben poluerizati, & dibattuti con chiara d'oui, si pongono sopra vna pezza di lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto, che posta sopra la fronte prima rasa, si possa legar sotto alle tempie, lasciando cosi, fin che gli occhi cessino di lagrimare, lauando dapoi la benda con l'acqua calda, & con l'olio dibattuti insieme. De gli occhi.

Al male che vien' al cauallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena sotto la lingua, & poi si piglia del sale, & altrotanto di tartaro ben pestati insieme; & posti nell'aceto fortissimo, si frega ben la bocca nel lato di sopra: Et se per caso vi fussero gianduffe che non scemassero con questo rimedio, siano tagliate, & estirpate, & dapoi fregate subito con le medesime cose. Ma se'l cauallo hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben'acuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito, che senza fallo guarirà. Enfiar di bocca.

Al male della palatina che uien al cauallo quando non può mangiare, per hauer enfiata la lingua, se li da del cece; perche nel mangiarlo, la rompe, & scaccia, ma quando ritornasse non è da tagliar la lingua, come molti fanno; ma bisogna dar'il fuoco, poiche piglia bando, benche il cauallo patisce per alcuni dì, quando si manca di vngerla col mele bollito con cipolle, & con caso arrostito. Palatina

A sanar il dosso offeso per peso della sella, si taglia prima intorno al male, & poi si pone sopra stoppa bagnata con chiara d'ouo tre volte in tre giorni. Ma meglio è a metterui della poluere di risagallo. Et se per caso tal male fusse molto enfiato, & molto duro, si cura co i cauoli, con assentio, con parietaria & con branca orsina, pestati con songia di porco, & dapoi cotti insieme, si pongono sopra, fin ch'è mollificati, e poi si taglia, & vi si mette la poluere del risagallo. Dosso.

Ancora a guarir simil male quando è scoperto l'osso, si laua prima bene col vino ò con l'aceto forte, & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele: facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi à farli ritornare i peli, si pesta dei gusci di auellana arsi, & posti con olio,

olio, si vnge spesse volte, fin che sono ritornati.

Mal feruto. Al male che vien'al cauallo per portare più peso delle sue forze, chiamato, mal feruto si radono bene le reni, & i lombi, & poi si fà vn strettorio con pece nauale distesa sopra vna pellicina tanto grãde, che copra tutto il loco raso, & poi si piglia bolo armoniaco, pece greca, galbana, olibano, mastice, sangue di drago, galla, e tutte queste cose di egual peso poluerizate, si spargono sopra la detta pece nauale alquanto calda, si metton subito don'è raso il male, laqual pelle non si leua fin ch'ella vien via facilmente, & all'hora è guarito il cauallo.

Zarde. Si guariscono ancora le zarde, toccate prima con ferro affocato per lungo, & per trauerso nel luogo enfiate: & tagliate alquanto, vi si pone sopra sterco bouino con aglio pesto, vna sol volta. Legasi poi i piedi al cauallo cosi dinanzi come di dietro, & in tal maniera, ch'egli non possa morder le cotture ne fregarle per noue, ò dieci giorni; & come è leuato il cuoio dalle dette linee si tien nell'acqua corrente dalla mattina per tempo fin'a terza, che sia tanto, alta, ch'ella vadi di sopra delle cotture. Et condotto a casa, che sia poco sopra ie linee della poluere sottilissima di terra, ò cenere settacciata di felice.

Galle. Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi vngerle con olio di ginepro almeno per quattro dì, sera, & mattina. Ma non bisogna che'l cauallo vadi in acqua, fin che'l pello non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col fuoco, per longo & per trauerso.

Crepaccie. A guarire similmente le crepacci, che vengono a i caualli tra la giunture della gamba & l'vngia, non solo si radono prima i peli, & poi si lauano di vino; ma si vngono ancora con vnguento fatto con caligine, con verderame, & con mele, eguali di peso, & pestati insieme, & cotte fin che sono spesse, si mescolano con la calcina viua con la spatola fin ch'è diuenuto vnguento, col quale alquanto caldo, si vngono due volte al giorno fin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viua, & l'vnghia si curano col darle il fuoco, dal capo fin'alle radici.

Gambe enfiate. Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue conueneuole, si piglia della creta bianca ben trita, mescolata con aceto forte, & sale minutissimo; & venuta a modo di pasta, s'empiastra tutta l'enfiagione due volte il giorno; essendo però rinouata di volta in volta.

Formella. A guarir la formella che vien'al piede del cauallo per troppo fatica sopra la coronella, si laua prima benissimo con vino bianco caldo, & si taglia fra l'vnghia, e'l pelo; & dapoi per tre giorni, si frega la piaga col sale pestato. Onde passato il nono giorno, essendoui cauato del sangue, & non asciugandosi, si dà il fuoco nel medesimo luogo fra il pelo, & l'vnghia; & vi si fa lo strettorio con la cimatura di lana, & guarisce in vinti giorni.

Spinelle. Si guariscono ancora le spinelle che vengono al cauallo per souerchia fatica

ca, rasi prima i peli, si pungono minutamente col medesimo rasoio, & poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dapoi leuatolo ponendoui sopra vna lama sottile di piombo, lauando quel male tre volte al giorno con l'orina, con l'aceto, & co'l sale, fin che le dette spinelle saranno disseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diasi loro il fuoco, al modo detto, alla formella, perche questo non fallirà.

Setola.

Alla setola che fende per mezo l'vnghia al cauallo, si guarisce con discoprir le radici verso il tuello, appresso la corona del piede tra il viuo, & il morto dell'vnghie, & col tagliar la rosetta di sopra, fin che l'vnghia comincia a sanguinare: Et poi trouato vna serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, & capo) si fà bollir nell'oglio fin che la carne è ben liquefatta dal l'osso; & con questo vnguento vn poco caldo, si vngono le radici delle setole due volte al dì, fin che restano mortificate, & che l'vnghia sia restaurata. Auuertendo che'l cauallo non mangi herba, ne tocchi acqua quel piede, ò altra bruttura.

Inchiodate.

Al cauallo inchiodato, si guarisce a cauarli il chiodo, & poner nel boco del l'oglio bollito con alquanto di sale: & poi anco vn poco di bombagio bagnato nel detto olio. Et se'l cauallo fusse stato inchiodato vn giorno, ò più, si fà star quel piede a molle nell'acqua calda ben salata; facendoli vna poltidia di semola, & di sungia con l'acqua & legandola sopra (essendo però posto nella piaga del zucchero cō olio caldo) rimettendoui poi il ferro cō quattro chiodi, & empiendo la casella del piede di sungia porcina, & stata cosi tanto che basti, si riserra, & si empie la casella di pegola, & si tiene ben'onta con la medesima sungia.

A mantenere la vnghia verde.

A mantener poi l'vnghia ben verde, si piglia malua ben bollita, ben pesta & mescolata col mele, & con vn poco di farina si vnge la corona, & il cal cagno. Ouero che si vnge queste due parti con songia di ocha, di gallina, di medolla d'osso, e di largato, empiendo la casella di semola bagnata, ò di cera nuoua di seuo di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono anco i cal cagni, & i fettoni: ponendo nelle caselle de' piedi il seuo di castrato vna volta al dì, e poi sopra impiendole del sterco suo con l'aceto, e con la cenere calda.

Crepaccie

Si guariscono ancora le crepaccie, vngendole col vino, & con butiro distemperati, ò col lardo lauato benissi. in diuerse acque. Oltra che si saldano, vngendole con olio laurino mescolato con mastice, incenso, biacca, rossolo d'ouo, & aceto, tanto dell'uno, quanto dell'altro.

Calcio.

Volendo guarir' vn calcio con vn strettorio si pigliano draganti stati nell'acqua calda, & cosi caldi ben liquefatti col mele ui si mettono sopra.

Ginocchi rotti.

Si guariscono non meno i ginocchi rotti pigliando olio comune, semenza di lino, & paglia di segala abbruciata, & poste insieme, si fà vnguento ottimo per vngerui sera, & mattina fin che sono sanati.

Nervo torto ò infiato.

Si guarisce anco il neruo torto nelle gionture, quando il cauallo mette piede in fallo, pigliando vna libra di fien greco, vna di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grassa di porco, & fatte bollire queste cose fin che restano poco & spesse, si pongono sopra, & si libera con facilità. Ma essendo solamente enfiato, si piglia meza libra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino pestato, e sei di semenza di lino, & bollite nel vin bianco, si pongono raffredite sopra il male.

Sopragiunto.

Si guarisce poi il cauallo, che si è sopragiunto co i piedi dietro, essendo prima raso il neruo offeso, & fregato con sal commune, legandoui sopra vna piastra sottile di piombo per tre giorni, & poi lauandolo con vernaccia.

Occhi percossi.

A gli occhi percossi, non tanto è buono porui sopra della midolla di pane stato nell'acqua fresca; ma ancora à empir tutta vna chrosta di pane di carboni & farla abbrusciare così insieme, & stata poi in vin bianco sia fasciata sopra l'occhio. Et quando questo non giouasse, siali cauato del sangue dalla vena della testa.

Vermi.

A scacciare i uermi che vengono al cauallo nel corpo, è buono il farli beuer l'acqua, doue sia bollita la segala, & mangiare quella. Ma è anco meglio il farli mangiare del solfo mescolato con la semola.

Tosse.

A far cessar la tosse al cauallo, si dà quattro branche di frumento ben lauato, ben cotto, bene ascintto mescolato con vna libra di mele.

Raffredito.

Si guarisce il cauallo reffredito con darli beuer del sangue caldo di porco battuto con vino. Et anco a darli mastice, e ruta bollita con melo, & alquanto di olio commune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lauate, le frondi di canna, e la foglie di miglio, e poi bere acqua tepida con farina d'orzo.

Stallare.

Si fà stallare un cauallo che non può, vngendoli la nerga con assentio pestato, & bollito con aceto, & anco gittandoli un secchio d'acqua fresca ne i testicoli.

Lupa.

A sanare il male della lupa, che ha il cauallo sotto il corpo, ui si rade prima, & si punge minutamente con la lancetta, & poi si vnge per otto giorni sera, & mattina con Dialtea.

Stizza, ò scabbia.

A guarir similmente il cauallo, che ha la stizza, si laua piu uolte di giorno con l'acqua bollita con le foglie di sambuco, fin ch'è liberato. Et hauendo la rogna, si vnge con tre oncie di songia porcina, & due d'argẽto viuo, bollito con radici pestate di viole, & si parte in poco tempo.

Desfilato

Si guarisce non meno il cauallo desfilato, pigliando meza onzia di Olibano, meza di colofonta, & un quarto di sangue di drago, vno di consolida maggiore, vno di boloarminio, uno di sangue di cauallo, vno di aromati, vno di galbini: & disfatti tutti insieme, si mettono nell'aceto fortissimo per vna notte. Et cauati poi fuori, & mescolati bene con sei chiare di oui, si pongono sopra al detto male, & si libera.

A far' andare un cauallo restiuo, si attaca una corda a i testicoli, laquale sia tanto lunga, che passando fra le gambe dinanzi, colui che sta a cauallo, la tenga in mano, & come non uol' andare, egli la tiri, che senza fallo anderà per ogni luogo, & finalmente lascierà tal uitio. Ma se'l cauallo sarà castrato, è cosa perfetta à scottarli le culate con un bastone lungo cauato all'hora dal fuoco ben' arso in cima, che al sicuro anderà; & ritornando anco a tal pazzia, la lascierà facendo il simile con scottarlo in dui, & tre luoghi pur di dietro.

Restiuo.

A guarir' il cauallo lunatico, si piglia il rosso dell'ouo ammassato col sale, col quale essendo ben' arso, & poluerizato, si netta l'occhio con quella poluere. Vi gioua anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrilo, il zaffranno & la mira, ana scropoli dui, con dieci di rasura d'osse di sepa.

Lunatico

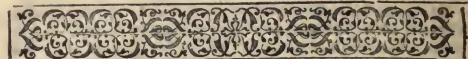
VIN. Poscia che voi M. Lodouico ci hauete detto i più importanti rimedij per sanare i caualli, resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi uoglio che facciamo fine.

LOD. S'ingrassa un cauallo magro, facendolo mangiare de' fasoli cotti nell'acqua; mescolati con la biada, & se per caso non potesse per troppa debolezza mangiarli; si ristaura, butandoli per la gola di rossi de' oua mescolati col zucchero, & in quantità; poi che facilmente mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto cō l'acqua tepida, con la farina di miglio, col sale, sera, & matina, & darli della biada abondantemente. Oltra che è perfetto il miglio, o panico, o uer riso, cotti, & mescolati con la farina di faua, & darglieli salati quattro uolte al giorno, ma non molto per uolta, accioche non gli abborisca. Io ui potrei dire ancora degli altri secreti, ma pche ui ho detto i piu breui, & i migliori piglierò licentia da uoi, poi per le hore, che sono sonate hauemo ragionato assai; & con la uostra buona gratia andarò a montar'a cauallo.

Ingrassare.

VIN. Non solamente ui ringratio di quanto ci hauete detto, ma ancora uenirò con uoi, per saper alcune altre cose.

GIO.B. Andate, che Iddio ui feliciti sempre, & ui aspetterò dimane uoi M. Vincenzo.

IL FINE DELLA XIII. GIORNATA.

DELL' AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XIIII. Aggionta.

Nella quale si tratta de gli Asini, & de' Muli.

NON volendo mancare M. Vincenzo Maggio di condure à fine i ragionamenti pertinenti all'Agricoltura, & i beneficij della Villa con M. Giouan Battista Auogadro, ritornò dopo desinare il quartodecimo giorno à lui, e lo trouò nella capelletta dell'horto in cōpagnia di M. Calisto Paradiso. Quiui salutatisi cortesemente l'uno l'altro & posti a sedere, si trattennero un pezzo in ragionamēti piaceuoli, finche in vltimo parendo a M. Vincenzo d'entrare a ttattar di quello, per lo quale vi era uenuto; cosi cominciò a dire.

Si Come hieri fu parlato lungamente intorno a i caualli, essendoui M. Lodouico Barignano; cosi, quando piacesse a uoi Signori, mi sareb be grato, che hoggi si ragionasse de gli Asini & de' Muli; animali certamente non meno necessarij di tutti gli altri all'Agricoltura.

GIO.B. Tanto piu mi piace che si parli di questo che dite, quanto che vi si ritroua M. Calisto. Ilquale essendo stato in diuerse Prouincie nella sua giouentù per imparar che cosa è il uiuer del mōdo, & poi dilettatosi già piu anni dell'Agricoltura, siamo sicuri che non mācherà di chiarirci di quelle cose, che li domādaremo in questa professione.

CAL. Veramente che uoi Signori hauete ogni libertà nel commādarmi di quanto ui piace, ma ben mi doglio che io non sia quale veggo che mi stimate.

VINC. Non accade che voi diciate questo; percioche è molto noto il ualor uostro a tutta la Patria. Et però sarete contento di rogionar

prima

primamente della sorte dell'Asino, che ci ricerca far buona razza di Asini,& di Muli,& di qual'età debbe essere.

CAL. Dapoi che voi volete, che io ui dica il parer mio, & di quāti ne ho veduti, son contento non mancarui,per quello che posso. Però dico,che l'asino non vuol'essere di piu di dieci anni, ne manco di tre; percioche,fuori di questo tempo,non sarebbe a proposito per monta re l'asina,& meno la caualla; Et questo bisogna che sia scielto grā de, ben quadrato di membra,& ben qualificato di testa, di faccia, di mascelle, di labbra, di orecchie,& poi che habbia gli occhi non picioli, le narici larghe, il collo non corto, il petto ampio le spalle alte, & le parti di sotto grosse carnose,robuste,& tra loro assai distinte. Similmente il dosso vole esser grande,la schiena larga,i fianchi leuati,il uē tre non gonfio,le coste non strette, le coscie eguali, i testicoli grossi, le groppe piane,& la coda corta.

Principio delle qualità dell'asino.

GIO.B. Voi hauete formato questo asino di tal maniera,che quando ne hauesse uno di tali fatezze,io credo, che non mi sarebbe mē caro della mia Chinea learda. Et piu dico,che se l'asino in che fu conuer tito il misero Apuleio fosse stato simile;egli non haurebbe hauuto tan to discara quella sua metamorfosi;poiche si bello, & si ben proportio nato l'hauete descritto.

CAL. Lodasi poi quell'asino,che hà il pello liscio, molle,& che si approssima al color morello, hauendo vna macchia nera nella fronte,ò piu tosto per tutta la persona. Et per contrario sono giudicati ꝑ li piu vili di tutti quelli asini che hanno il mantello somigliante alla cenere,come per lo piu sogliono esser in questo paese,& massimamen te quelli,che sono di forma picciola.

VINCENT. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle asine per generar figliuoli, ouer'alle caualle per partorir'i muli, ò le mule?

CAL. Il proposito del far montare l'asino,è dall'Equinotio di Mar zo,fin'al solstitio di Giugno, percioche portando le asine vndeci mesi, come fanno anco le caualle; partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, & non ne gli altri mesi incommodi nel pascere, per abondar del latte.

Il tempo del montar l'asino.

VIN. Quanto allattano le asine i loro figliuoli?

CAL. Cōsiderādo che le madri, ꝑ l'ordinario,hāno grā cura ꝑ dui anni d'allattar i loro poledri,& farli pascere;però stà bene,che ꝑ questo tēpo siano lasciati appresso di loro; ma cōe sono passati i detti dui anni,è cosa necessaria leuarli, & ponerli ne i pascoli doue stanno gli altri poledri a pascere,fin che hanno compiuti tre anni,conciosia che hanno l'età di farli portar le some,& tirar con le spalle gli aratri,i car-

Quanti mesi allattan le asine.

ri, & gli altri stromenti, & anco di esser caualcati da ciascuno.

GIO. BA. Vorrei saper da voi, che ordine si habbia a tener'in adoprar questi animali, come hanno compiuto, il detto tempo; & per quāti modi sono buoni per beneficiare gli huomini.

Per quāti modi li huomini si seruon de gl'asini.

CAL. Perche gl'Asini son cosi utili, come si uede, è da credere, che non ui sia Prouincia, che nō n'habbia in gran quantità; & per questo non ui posso diuisare come sono tenuti vniuersalmente, poiche ciascuno paese osserua quel tanto, che li porta maggiore utilità. Ma io vi dirò solamente alcuni ordini, che si osseruano nel Bresciano; cominciando da quello che fanno i pecorari; i quali ne tengono cosi de' piccioli, come de' grandi, non tenendo mai caualli, ò muli; percioche fanno di giorno in giorno poco uiaggio, per pascer le loro pecore di campo in campo, di sito in sito, & di terra in terra secondo le contrade, & i paesi che trouano. Et però fanno molto bene à tener solamente de gli asini; atteso che non molestano mai le pecore, come farrebbono i caualli, & i muli; dando loro hora de' calci, & hora de' morsi; ma stanno sempre con esse pacifichi, & mangiano insieme li strami, & le herbe; andando di compagnia per le vie, per li campi, per li prati, per li colli, per li monti, per li boschi, per le costiere, per le ualli, & per campagne, come se fussero d'vna istessa natura: stando quasi tutto il giorno carichi delle massaritie che vi bisognano per far'il latte, ouero della farina di miglio necessaria per far due uolte al giorno la polenta al modo del loro viuere.

I vaccari similmente tengono de gli asini alquanto piu grandi de i peccorari, p cōdurre i loro formaggi, i butiri, & le ricotte nella città, & ne gli altri luoghi per uendere; & anco quando conducono le vacche a pascere ne i monti (mentre che fa grā caldo) per menar con loro la uittouaglia necessaria, i vasi di rame, & di legno, che bisognano à fare i formaggi, & le altre cose che cauano dal latte. Oltra che tenendo di questi animali, hanno questo beneficio, che le vacche stanno sane, poiche non uien loro il male pernicioso della polmonera.

Molti Agricoltori medesimamente si seruono di questi asini nell'arare, & nell'erpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, & le carrette cariche di biade, ò di uini, o di fieni, ouero di legne: lequali sono portate da un luogo all'altro, & per venderle nelle città, & in altre terre.

I vetturali parimente, che tengono i dieci, i uinti, & trenta asini per seruire p danari a qual si voglia persona, nel condurli alle città, & in altri luoghi molte, cose secondo che occorre di tempo in tempo, viuono di questo guadagno con la loro famiglia, & mantengono questi animali con minor spesa assai, di quel che spēdono nel pascere i caual

li,

li, & i muli: Ben'è uero, che non mancano di quanto bisogna fare per conto del lor uiuere necessario, & d'ogn'altra cosa, secondo che porta la lor conditione, benche non ui vuole molta fattura: poi che sono animali molto gagliardi, & molto robusti, i quali non ricercano quella politezza, ò delicatezza nel viuere, & nell'esser tenuti ben netti, & ben'adobbati di fornimento, come uogliono per l'ordinario, caualli, & anco i muli, & ciò tutto dì si vede, che non solamente viuono di cose saluatiche, di sermenti, di bruschi, & d'altre pasture abomineuoli a gli altri animali quadrupedi; ma il piu delle uolte ancora, portano le some sopra la schiena nuda senza cinghie per lunghi viaggi, di sedeci, & diciotto pesi l'una, come fanno i Caualli, e i Muli sopra i loro basti ben cinghiati; e nel uero caminano con tanta destrezza, che paiono quelle some ben legate, tanto uanno dritte, senza mouersi punto per cagione del pendere più da un lato, che dell'altro, per cadere in terra.

VIN. Dapoi che dite del cadere in terra, confesso, che come giouane, ho caualcato per burla questi animali, & cadendo in terra hauere sentito maggior dolore, che facesse mai da' grandi caualli.

CAL. Che diremo poi di tanti poueri romiti, & frati, & preti che caualcauo questi animali humili (che sono la maggior parte picciolì) per molti paesi piani, & montani, iquali sono molte uolte carichi talmente di bisaccie, che con l'huomo insieme pesano due, e tre uolte più, che non pesano i meschini Asinelli di uno in uno: & nondimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li sassi, come se fussero tanti Elefanti. Nè la sera fanno loro altro, eccetto che cauarli i basti, & essi come si sono uoltati nella poluere benissimo, secondo la loro contentezza, uanno di longo a beuerarsi, & poi a mangiare di quel buono, ò cattiuo, che primamente trouano. Che se per caso uien dato loro un poco di pane di melica, ò di miglio, o qualche misuretta di semola, pare a loro di trionfare, più, che non fanno i gran corsieri, che mangiano due uolte il giorno le copiose preuende d'orzo, ò d'altre buone biade, percioche essi non ricercano di hauere cosa alcuna da uiuere, fuori che quel tanto, che parcamente fa loro bisogno di giorno in giorno.

Di quanto son di poca spesa.

Non sono similmēte da essercitarui nō tāto molti poueri, che cercano tutto il paese con questi Asini mansueti, p molti luoghi pij; ma ancora assai Monache pouere, che nō tēgono animali d'altra sorte; per cōdurre a i loro monasterij le limosine, che vengono loro fatte di grani diuersi, di lini, di uini, di olij, di castagne, e di altre cose, che accettano p amor di Dio. La onde possiamo concludere, che questi anima-

li sono talmente patienti, & pronti nel seruire di continuo huomini, & donne; poueri, & ricchi, grandi, & piccioli, saui, & pazzi; religiosi, & laici; Christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, che essere amati da tutti: seruendo sempre senza alcuna contraditione, come le loro opere così utili ne fanno buona testimonianza. Non mostrandosi mai vaghi di ricchi vestimenti, ne d'altre vanità; ma solamente delli bastirelli di paglia, coperti della più grossa tella che si faccia; hauendo il più delle uolte le semplici cauezze di corda, & i piedi senza ferri, & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime uolte sono ferrati quelli di dietro, di maniera, che possiamo dire, che questo è qualche cosa, stando che i caualli sono di costo assai, bisognandoli ferrare tante volte l'anno, & questi poueri Asini, non solo non si ferrano, se non rare uolte; ma se pure son ferrati, sono anco di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente; senza che vi uogliono pochi danari a pagarli; poiche sono di manco spesa quattro ferri di questi, che non è molte uolte un sol ferro d'vn cauallo.

Quanto danno fa l'ambitione.

GIO. BA. Considerando adunque che le qualità de gli Asini sono così buone, & così utili a gli huomini più de gli altri animali che noi adoperiamo, per qual cagione il mondo non gli ha in maggior prezzo di quel che ha?

CAL. Non è dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliaressimo del Volgo, il quale biasima sempre le cose lodeuoli, & le vtili, & accetta quelle sole, che son di maggior spesa, & di piu fatica, ma habbiamo cagione di stupirci di molti che sono hauuti per huomini sapienti; I quali vinti solamente dalla pura ambitione, comprano caualli di gran prezzo, per tenerli poi con grande spesa del vestire, del polire, & del viuere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai; non auedendosi, che molte fiate con poca infirmità muoiono, ò rimangono talmente stroppiati, che di cinquantine di scudi, ò di centinara che costano, finalmente non ne cauano un paio. Che se questi ciechi lasciassero le loro uanità, & pigliassero gli Asini che costano pochi danari, & uanno benissimo, non solo li terrebbono con poca spesa del uiuere, del uestire, & della seruitù: ma ancora non li uerebbe la millesima parte delle infirmità, che uengono si facilmente a i morbidi caualli. Che certamente egli è pur gran pazzia di quello huomo, che può star bene accommodato col poco spendere; & non vuole risparmiare i danari nelle superfluità, per potersene poi ualer nelle cose vtili, & honorate: ma li getta miseramente in diuerse pazzie; & specialmente in li caualli, non già per andar alle guerre

licite (nelle quali sono sempre necessarie così fatte spese) ma solo per semplice uanità; sapendo chiaramente, che sono di tanta fragilità, di tanta seruitù, di tanta spesa, & colmi d'infiniti pericoli, come spesse uolte si uede in coloro che li caualcano. I quali nel far correre, ò saltare, ouero attegiare i lor caualli, assai uolte sono stati ammazzati da essi, ò co i calci, ò col rompersi il collo l'un l'altro insieme. Cose che nel uero non auengono à coloro, che caualcano gli asini, per non esser furiosi, ma quieti, & che seruono a gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità, alle necessità, & alle utilità. Percioche essendo talmente mansueti, si lasciano caualcare, ò con sella, ò con basto, ò con qualche coperta, ouero senza cosa alcuna; hauendo hora la briglia, ò la sola cauezza, & anco molte fiate senza queste cose; lasciandosi il piu delle volte guidare senza sproni, ma solamente con la semplice verga. Et oltra che non occorre fare a questi animali i superbi fornimenti, che si fanno a gl'infiniti caualli con oro, con seta, o con acciaio (che costano molti danari) non ui bisogna ne ancho gran seruitù nel tenerli bene strigliati, & bene lisciati piu uolte al giorno, nè meno si conuien loro i delicali grani, che si danno con tanta spesa a' caualli, anzi, che si contentano di pascere ogni sorte d'herba, e di mangiare qual si uoglia paglia, ò panicali, ò fauali, ò fasolari, & altri strami diuersi; onde hauendo qualche uolta un poco di fieno, ò di semola, par loro di trionfar benissimo. Che se per uentura hauessero la decima parte de' beneficij, che hanno infiniti caualli, non è dubbio alcuno, che sarebbono maggiormente belli, & piu, ancorche di fortezza auanzino (a tanta per tanta) non solamente quanti caualli si trouano; ma ancora tutti i Muli, i quali sono tenuti molto potenti, per esser figliuoli di essi; ma perche sono allattati dalle caualle che sono loro madri, però participano della lor natura, laquale è inferiore di fortezza a quella dell'asina, che partorisce, & allatta i suoi asinelli.

VINC. quanto sarebbono molto felici gli asini, se fussero ben pasciuti, & ben gouernati al modo, che sono infiniti caualli, i quali sono in grādissimo prezzo, & nō già per uirtù che sia in loro (poi che sono di poco ualore (ma solamente perche sono tenuti bē grassi, ben biondi & vestiti talmente di fornimēti marauigliosi, che paiono in uistà de i piu eccellenti caualli, che si trouino, bēche siano īferiori assai di quelli, che meritamēte sono degni di essere stimati, & lodati: Che se questi asini mal'auenturati, fossero apprezzati da alcuni Prencipi, e trattati ne i medesimi modi, che ho detto de' grandi caualli, & similmente ancora uestiti di ricchissimi fornimenti: non è dubio alcuno, che non tāto cōparirebbono al mondo per begli animali, commodi, destri, & honoreuoli; ma ancora sarebbono maggiormente cari ad una moltitudine

dui huomini, che non hanno cognitione della commodità, che rendono nel caualcarli, ne anco del lungo andare che fanno, come ne conosco alcuni tenuti da psone nobili, i quali fanno i cinque, & sei miglia l'hora con tanta soauità, che pare che non facciano la metà del viaggio che per certo fanno con effetto.

GIO.B. Veramente, che uoi hauete esplicato qllo, ch'è noto a quãti hanno giuditio; ma tutto stà, che qualche Personaggio della nostra Patria, o piu tosto un grã Principe cominciasse ad essaltare questi cosi rari animali: poiche i suoi sudditi l'imitarebbono, sapendo che li sarebbono cosa grata; ma accaderebbe ancora quello, che occorse all'Eccellentisimo Duca d'Vrbino Francesco Maria di felice memoria. Ilquale, habitando in Brescia, come Capitano Generale de' nostri Illustrisimi Signori nell'anno 1526. & hauendo dato principio a portare un Capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil'huomini, che mai non haueano portato, anzi che si sarebbono verggonati di portarne di sorte alcuna in capo, cominciarono a portarne di tal maniera, che mai in tutta Italia non si è cessato.

Alcuni essempi in genere dell'Asino.

CAL. Certo, che questi Asini potrebbono essere magnificati si grãdemente da tal Principe, non tanto sarebbono adoperati honoratissimamente da molti grã Signori; ma ancora da molti prelati, & da Cardinali si solamente, che abbandonarebbono le Mule di cosi gran spesa: poiche parimente imitarebbono nostro Signore, ilquale non fu ueduto mai caualcare caualli, o Mule, ma solamente la natura humile de l'asina, & del poledro; Che in uero se non fusse mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia del figliuol di Dio, ciascuno dourebbe tenere solo simili animali, & lasciare i caualli, & le Mule, che sono di tanto costo, & che pericolano facilmente per cagione delle loro infirmità infinite, che gli amazzano in poco tempo. Oltra che molti huomini periscono diuersamente per caualcarli, & per nodrirli; cosa che non occorre a coloro, che si seruono di questi cosi quieti, & cosi vtili Asini; Da quali, per certo non si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, o stroppiato, ne morsicato, & ne anco percosso co i calci. Che certamente, se non fusse mai se non per nostra salute, si deurebbono estinguer le razze de' caualli, & de' Muli, per esser la destruttione del genere humano, & delle facoltà molte volte, essendo di tanta spesa, & di tanti pericoli. La onde dobbiamo credere, che vedendo nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali cosi feroci, non li volse in soccorso suo, quando nacque nell'humilissimo luogo del Presepio; ma solamente accettò il benedetto Asino, & il Bue, come animali molto grati, & necessarii a noi mortali; conciosia che di continuo ce ne seruiamo

uiamo in tutte le facende che occorrono nell'Agricoltura. In oltre si come ci seruiamo del bue in molte cose per la sua fortezza, & del mangiare la sua carne, & anco della sua pelle in molti modi; cosi ci seruiamo dell'asino in tāte, e tante cose, che vi ho detto, ma anco della sua carne mentre che egli è giouanetto (come in piu paesi fuori d'Italia è mangiata) & anco della sua pelle nel fare diuerse sorti di criuelli necessarij, & di tamburri che si adoperano nella militia, & nel sonare quando balla, & si attegia al suono di esi: Senza che si seruiamo di piu cose del corpo suo, per sanarci di molte infermità, come sono ottime le vnghie loro à diuersi mali, & specialmente quella dell'asino saluatico, laquale a portarla legata in modo tale nell'anello, che possa toccar la carne, ci sana dalla vertigine, che viene per debolezza del ceruello.

Che diremo poi delle virtù, che si trouano nel latte delicato delle asine? il quale nō solamēte, beuēdolo, sana gli huomini tisici, o che sono molto deboli, o velenati, ouero che hanno i dolori della gotta, & d'altre infermità conosciute ꝑ prattica da gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa, & tien bianca, & molle la carne delle donne, che se ne lauano: Come si lege di Poppea moglie di Nerone Imperatore, laquale haueua cinquecento asine, che haueuano partorito in diuersi luoghi, doue ella andaua da Imperatrice, a suoi piaceri, accioche hauesse sempremai copia di latte fresco, per potersi lauare la faccia, & tutto il corpo, e per beuerne ogni giorno come cibo delicato, poi che teneua ordinariamente bianchissima la sua carne, e molto morbida.

Lode del latte dell'asina.

GIO. B. Dapoi che voi ragionate delle buone qualità, che si veggono nell'asino, vorrei saꝑ della maggiore. Donde viene, che questi animali sono sempre cosi humili, che per natura non fanno resistenza alcuna quādo sono troppo caricati, o troppo cacciati, ò molto battuti? Et per contrario vediamo molti caualli, & muli, che in simili effetti mordeno, o tirano de calci, ouero che fuggono, o non si fermano mai fin che non hanno gittato a terra ogni soma postali adosso.

CAL. Io credo che'l Sig. Iddio li dotasse di q̄sta special virtù degnamente, ꝑ hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi solo senza fele. Et però, sì cōe l'Vnigenito Figliuol suo, e Redentor nostro, volse nascere appresso a un'asino, e che la intemerata Madre sua lo caualcasse poi fuggēdolo da Erode in Egitto: cosi fece che Abraamo se ne seruisse nel sacrificio, che egli pēsaua di fare del suo diletto figliuolo Isaac, ꝑ comādamēto di Dio padre: Onde, benche l'asino fosse stato creato nel dì medesimo, che furon creati tutti gli animali quadrupedi, nondimeno nō si troua nella sacra scrittura, che fosse mai nominato ināzi a questo sacrificio, ilquale fu figura di q̄l uero, che Nostro Signor e do-

neua fare sopra la santissima Croce, per la Redentione nostra.

Poi, oltra che molte persona sante del Testamēto uecchio caualcauano gli asini per l'ordinario, li caualcarono ancora gli huomini grandi; come si legē in Achitofello personaggio grande appresso al Re Dauide; di Mifiboseto figliuolo del Rè Saulo; de' figliuoli di Galadite che erano Signori di trenta Città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento vecchio, che faceuano il medesimo per honoreuolezza.

Lasciādo poi da canto che Iobbe hauesse cinquecēto asine; Marco Varrone testifica con altri autori, che i Romani (per parlar de' gentili) habbero sempre per grā ricchezza la moltitudine de gli asini, e loda l'Archadia, & il paese di Rieti; con molte altre Città & paesi che ne erano copiosissimi: Oltra che narra, che al suo tēpo non solamēte fu venduto un'asino sessanta sestertij, (che secondo il Budeo, & altri Autori moderni erano mille cinquecento scudi d'oro) ma ancora che quattro furono venduti tanto, che non l'oso dire, per esser prezzo che ha dell'incredibile. Per il che non ci dobbiamo marauigliare, se per la grande stima ch'era fatta anticamēte dell'asino; quelli Idolatri lo consecrarono a Bacco per lo piu degno animale, di quanti furon mai creati: Et non contēti di questo si grand'honore, p magnificarlo maggiormente, lo posero in cielo, come si uede per due stelle nel cācro, chiamati asinelle; li che ne parla largamente Lattantio Firmiano, ma però per modo di fauola.

In quanta stima hebbero li Antichi gli asini.

GIO. B. Veramente che l'asino è meriteuole (come animale brutto) di qual si uoglia honore; percioche non habbiamo animali, de quali ci seruiamo, che siano cosi gagliardi, cosi commodi, & cosi utili al paro di lui. Ilquale non pure a i tempi nostri costa poco a comprarlo, & a pascerlo; ma ancora non richiede tanta seruitù per tenerlo polite, & per gouernarlo, quāto si fa à i caualli, & alle mule, che solennemente caualcano gli huomini grandi, percioche è piu atta una semplice donna a gouernare dodici asini, che non sono uinti huomini a gouernare quaranta caualli, & muli di rispetto.

CAL. Nō è dubbio, che q̄sto animale è di bassa natura, per esser cosi humile, cosi mansueto, & cosi semplice; poiche massimamente non nuoce ad alcuno, & gioua a tutti nel seruirli secōdo che a loro piace; nondimeno, stādo molte cose antiche degne di grād'honore, & anco di molte moderne, che lo dichiarano di qualche stima; non si può negare, che in più paesi d'Italia, si uende un bell'asino grande quaranta, cinquāta, & piu scudi d'oro, senza che in altre Prouincie si paga assai più; come ne i tempi presenti si fa specialmente a Siuiglia città di Spagna, & porto del mōdo nuouo; che p uerità si pagano i belli settanta, ottan-

ottanta, & cento scudi per mandarli al Perù, & al Mùsico. I quali da quei popoli sono pagati per ogni prezzo; seruendosene per stalloni nel generar le mule, che escono le piu belle, e le migliori che la natura possa fare.

GIO. B. In Persia prouincia molto grande, bēche vi siano caualli bellissimi di gran valuta, vi sono anco assai piu belli, & maggiori del mondo, & di maggior prezzo di essi. I quali, oltra che mãgiano piu poco, & portano maggiori some, sono anco piu ueloci nell'andare, e maggiormente nel correre. Et per queste cose, i mercanti di quelle parti, si pigliano da ogni prezzo, per passar i gran deserti, & i luoghi arenosi, che non producono herbe, ne acqua di sorte alcuna: Onde bisognando far lunghe giornate, soffriscono tali incōmodi, che mai non potrebbono fare quei caualli.

CAL. Ma che bisogna dir di quegli asini, poiche a nostri tempi, essendo qui Podestà il clarissimo Signor Catarino Zeno, per solennità caualcaua un bellissimo asino di Persia ordinariamente per la città, essendo accompagnato (come sempre si fa) da molti gentil'huomini primati con caualli di gran prezzo. Ilquale non solamente era di mãtello baio chiaro, che reluceua, ma lo teneua talmente ben fornito alla Persiana, che tutto il popolo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qualsiuoglia cauallo gianetto, ò d'altra razza rarissima. Et questo Illustrissimo Signore non l'haurebbe dato per danari; si perche era marauiglioso di bellezza, di piaceuolezza; di honesta grandezza; & si anco perche haueua vn'andar lungo, & di tanta soauità, che li pareua esser portato da dui Muli.

VINC. Molti huomini biasimano gli asini, perche hanno tutti le orecchie piu grãdi de gli altri animali; & anco perche la maggior parte sono piccioli, & beretini.

CAL. A q̃ste tre cose facilmente si può prouedere senza alcun danno de gl'asini. Prima che le orecchie, siano troppo grandi, si possono nō pure farle della medesma forma che son quelle de' Muli; ma ancora piu picciole quãto si uogliono; come bē ne ho ueduti alcuni, che le hãno trōcate al modo di caualli bertoni. Si che si possono tagliare facilmēte in ogni forma, come ui son'alcuni Maliscalchi, che le accōciano talmēte bene cō le forbici, ch'anco guariscono in pochi giorni, p̄ nō esserui altro che carne neruosa, laquale è anco senza alcune uene.

Quãto poi all'essere la maggior parte piccioli, e beretini, dico che questo è colpa di coloro, che pigliano simile stature di asini, quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, ò piccioli, & meno che sia piu tosto neri che berettini. Che se pigliasse i maschi, e le femine di belle qualità, nascerebbono anco a i loro fi-

figliuoli alla bella ſimilitudine loro. Ma perche in queſti paeſi ſono genti aſſai che ſono pouere, le quali ſe ne ſeruono in diuerſi modi, & li laſciano montare di giorno in giorno ſecondo le loro uoglie; però non è marauiglia ſe non ſi trouano ſe non pochiſsimi che ſiano ueramente belli. Nondimeno io ſpero che non paſſerà molto tempo, che i Nobili non meno reſtaureranno le razze diſtrutte de gli aſini, di quel che hanno fatto da cinquanta anni in poi l'Agricoltura, laquale fu talmente in fracaſſo per molti centinarà d'anni dalla barbarica natione di Gotti, che mai non è ſtata ridutta à grado, doue hora ſi troua, ſe non nella età de gli huomini moderni. Si che gli aſini non ritorneranno mai nella reputatione, che erano al tempo de' Romani finche i Nobili di queſti tempi, non gli accettano in protettione, & fare ſcielta de' piu belli ſtalloni, & delle piu belle aſine, che ſi trouino, per ritrouar le razze, nella medeſima bellezza che erano a quei felici tempi.

GIO.B. Non è dubbio alcuno, che quãdo ſi uedran le razze nel modo che dite, che produranno di tal bellezza gli aſini, che all'hora non ſi dirà che le lor orecchie ſono troppo lunghe, anzi che ſi haueranno per ornamento, & per chiarezza della loro uirtù, come maſsimamente p quel che fanno conoſcer la intelligentia che eſsi hanno quãdo il tempo duro è per mutarſi in pioggia; percioche all'hora ſe le piegano con tal maniera uerſo il collo, che paiono eſſerui incollate. Come ſi uide ſotto Pandolfo Malateſta che fu Signor di Breſcia per pochi giorni; che hauendoli mandato a donare un certo Cittadino che habitaua in Ghedi, alcuni belliſsimi frutti in dui ſportoni ſopra vn' aſino, per lo ſuo Giardinero; ilqual pregò che lo faceſſe eſpedire per la pioggia, che haueua da uenire, & uedendo il detto Signor il bel ſereno, chiamò un ſuo Aſtrologo, il quale riſpoſe, che non haueua da piouere, ſin'a certi giorni della Luna; onde licentiato che fu detto Giardinero, non paſsò tre hore, che giunſe vna grandiſsima pioggia; per la quale marauigliandoſi, lo fece richiamar à ſe il dì ſeguente, & domandatoli donde haueua hauuto queſto ſecreto; diſſe che l'aſino glie l'haueua moſtrato portando le orecchie di dietro molto baſſe p ſpatio aſſai del viaggio; La onde non ſolamente il detto Signore mãdo uia l'Aſtrologo come ignorante, ma prouiſionò il uilano appreſſo di ſe, come huomo ben' intendente.

RAGIONAMENTO INTORNO *alla natura de' Muli.*

VIN. Poi che largamẽte habbiamo finito il parlare degli Asini, mi piacerà che uoi M. Calisto cominciate a ragionare sopra alla natura de' Muli, poiche sò che non hauete da dire tante cose, quanto si è fatto degli Asini, da i quali essi nascono, o discendono.

CAL. Lascierò da parte operationi diuerse, che alcuni antichi Autori dicono intorno al tempo, che hebbe principio il Mulo, cioè se fu concetto a caso montando l'asino per forza adosso alla cauala, ò se furono i custodi che facessero questo a posta, per veder che cosa ne douesse succedere; si come ancora alcuni che hanno fatto mõtare un cauallo sopra l'asina: ma si sono chiariti, che questo parto chiamato da gli antichi hinno, è stato inferiore assai à gli altri Muli generati dall'asino, & partoriti dalla caualla. Et però non è marauiglia se questo si osserua in tutte le Prouincie se doue se tengono con ordine di diuerse razze.

Parlaremo adũq; del Mulo, che participa della natura dell'asino, & della caualla, come ben vediamo quanto egli assomiglia di fortezza al padre, & di statura alla madre, poiche è piu largo di petto, di schiena, di groppa, e piu grosso di collo, di gãba, e di tutti gli ossi che nõ hà l'asino. Oltra, ch'egli tiene dell'una, & dell'altra specie circa al le orecchie; pcioche non le hà cosi lũghe come ha l'asino, nè cosi corte come hà la caualla; allaquale assomiglia in tutto a gli occhi tondi, rileuati, & non all'asino, che gli hà dissimili.

Della natura, & del modo conceputo dall'asino, & nato della caualla.

VIN. Come uoglion'esser l'asino & la caualla, che habbiano da generare, e da partorir q̃sta specie di Muli maschi, ò delle mule femine.

CAL. L'asino non debbe esser di meno di tre anni, ne piu di dieci; & uuole esser di persona grossa grande, ben fatto, e piu tosto di color morello scuro, ò ben nero, che d'ogni altra sorte di pelo, accioche i figliuoli nascano con quel mantello, percioche quãto piu questi animali sono neri, & ben fatti, tanto piu sono apprezzati da tutti. Vero è che quei pochi, che si trouano di pelo leardo, & massimamente ritrouandosi rotato, che sono ancor'in maggiore stima di tutti gli altri belli.

Venendo poi alle qualità della caualla, non solamente è bene che ancho ella sia di colore bẽ nero, ò bẽ learda, & giouane da i quattro anni fin'a dieci, ma ancora che sia piu tosto grãde, che picciola, & di psona bẽ qualificata. Percioche, essendo tutti dui delle sorti dette, è quasi impossibile, che nõ pducano bei poledri. Et però nõ è marauiglia

glia se in in Italia nascono molti animali piccoli, & molto difformi intorno alla persona, & a i mantelli. Che se vi fusse osseruato quello che vien fatto con grandissima diligenza in tutta la Spagna per strettissimo commandamento di quel Catolico Rè, non è dubbio alcuno, che vna grandissima quantità di muli, & di mule si vedrebbono di tanta bellezza, & bontà, che quelle di Spagna non sarebbono di tanto prezzo, che si trouano sempre, per esser singulari, fra le altre di tutta la Europa.

VIN. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle caualle, per generare di questi muli, ò mule?

CAL. Il fior dell'anno è dall'equinotio di Marzo fin'al solstitio di Giugno; percioche, portando le caualle vndeci mesi (che cosi comunemente è tenuto) partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, ꝑ abõdarle il latte. Ma sappiate che non possono lasciarsi tettare da i mulattini come passano sei mesi, ꝑ lo dolore che sentono alle poppe, bẽche i caualllini cõportano piu lũgo tẽpo. Et ꝑ q̃sta causa bisogna mandarli cõ le madri di cõtinuo, ꝑ auezzarli al pascere, accioche come li negano il latte, sappian mãgiare ben le herbe.

GIO.B. Adunque è bene che si mandino in monte queste caualle co i lor muletti, poi che essi nõ temeranno cosi il ritirarli il latte, & diuerãno piu gagliardi di persona; per la qual fortezza, mãgierãno anco meglio; & piu per tempo si potrãno vsare alle fatiche, intertenẽdoli però fin c'haurãno cõpiuti tre anni, perche all'hora si potranno caualcare, o far tirare, ouer far portare alcune some; ma sempre con discretione, finche entrarãno ne i quattro anni: Perche in quel tẽpo sicuramente si potranno affaticare in qualunq; sorte, doue sian'habili.

CAL. Nõ ui è dubbio, che i Muli sono piu a proposito delle Mule per andare in lunghi viaggi caricati di diuerse merci, come uediamo spesse uolte molti cõduttori che passano per le montagne, dalla Italia in Frãcia, in Fiandra, & in Germania, portãdoci parimente cõ questi animali da quelle prouincie tãte mercãtie, che nõ si possono giudicare. Oltra che sono cõmodissimi in qualunque sorte di uaggio, ꝑ portare in lettica ogni gran Prelato, ò Prencipe, che sia cosi ammalato, quanto sano? Come ueramente son sempre destri, andando ꝑ strade fangose, pietrose, & nõ meno per li colli, & mõti sicurissimi tanto nel discendere quanto nell'ascendere, uedendo che rassime uolte põgono i piedi in fallo, fuor che quãdo la terra nõ uenisse lor meno sotto, ò che alcuni põti si rompessero, ò in tutto non cadessero al basso.

Poi, sì come le belle Mule sono apprezzate molto da' gran Prelati, da prudenti Senatori, da gli eccelenti Dottori, & da' ꝓuisionati Lettori, cosi le dozinali son cõperate da gli homini di mõtagna, ꝑ cõdur-

del-

delle legne, de carboni, delle minere, e delle ferrarezze diuerse, come vediamo, che per tutte le terre delle nostre valli, & de' monti, non si adoperano asini, ne caualli, ne muli, ma solo delle mule di uarie sorti quãto alla grãdezza, alla fatezza, & a i mantelli; lequali non pure sono la maggior parte baie, grise; ò dsigeline, cioè del colore de gli Asini bigi, ò beretini: ma ancora hanno tutte le code lunghe, accioche al tempo della state possano scacciare da se le mosche. Oltra che di queste medesime sorti, sono adoperate in alcuni paesi a coltiuare i loro campi, & non i muli: & cosi in cambio de' caualli, tutta la Lombardia adopera solamẽte le caualle, perciache i Villani conoscono, che dell'vna e dell'altra specie, & generalmẽte son stimati piu di prezzo i maschi, che le femine & nondimeno trouano che questo son di manco rispetto, & sono piu dissiplinabili nella coltiuatione, & nelle altre fationi. E bẽ vero che i maschi uiuono pur'assai anni di piu che non fanno le femine. Come raccõta Hierocle Tarẽtino, che volendo gli Athenie si edificar'vn tẽpio a Gioue; cõmadarono, p lo cõmodo, che cõducessero tutti i somieri alla Città, tra i quali vi fu cõdotto da un villano vn suo mulo di ottãt'anni, onde il popolo, per honorare la sua vecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminasse auanti a tutti gli altri giumenti che conduceuan le pietre, & le altre cose per essa fabrica, e che nissuno uenditore di orzo, ò d'altri grani, lo scacciasse quando ne mangiaua.

Che i muli viuon' assai.

VIN. Vorrei saper da uoi, se le fatezze della mula uogliono essere simili a quelle del mulo, ò se debbono essere d'altra forma?

CAL. Non è dubio che la statura della Mula bella, bisogna ch'assomigli al grãchio; cioè, ch'ella sia grossa & tonda di corpo, di gãbe sottili, & di piedi piccioli, di groppa larga, & piana, di petto molle, & ampio, di collo lungo, & arcato; & di testa ascinta e picciola. Et per contrario il mulo debbe hauer le gambe grosse, & tonde, il corpo ristretto e sodo, la groppa che penda uerso la coda.

VIN. Ancora uorrei saper la cagione, perche le mule non partoriscono, come fanno l'altre giumente.

CAL. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, son dette da gli antichi mostri; i quali nõ partoriscono mai se non per qualche caso strano; come uien tenuto per prodigio infelice quando in lũgo tẽpo si uede che una mula partorisce. Et a questo proposito, uoi doureste ricordarui, che ui dissi l'ottauo giorno, che della terza sorte delle anitrenate di maschio Indiano, & di femina paesana, benche facciano de gli oui assai, non escono però mai fuori i alcuni anitritini.

Le fatezze della mula, & del mulo.

VIN. Certo è, che questi animali sarebbono amati da tutti, poiche sono molto gagliardi, di manco spesa de' Caualli, & che hanno altre

I mali difetti di quest'animali.

pro-

proprietà buone, ma in fatti sono troppo sinistri nel trarre de' calci p ogni poca cosa, & molte uolte per propria bizarria, di maniera che per prouerbio si dice. Il mulo serba trent'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'amazza.

CAL. Plinio dice, che si lieua questo difetto a i muli, & alle mule, col dar loro da beuere spesse uolte del uino. Et Belberto parimente dice, che si cacciano tutti i topi, ò sorzi della casa, pigliādo le vngie di questi animali, & ponendole sopra vn uaso c'habbia delle bragie; perche abbruciandoli, come sentono l'odore di quel fumo, l'hāno talmēte in abominatione, che subito fuggono di lontano: Il che mi confermò in Venetia hauer veduto il famoso medico M. Francesco Massa alla sua uilla in un granaro pieno di frumento, del quale quanti ve ne furono, saltarono in sua presenza giù da una sola finestra molto alta, hauendo egli chiuse, l'atre, & si fracassarono il collo con tutta la uita.

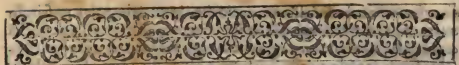
VIN. Io son contento di credere intorno allo scacciare i topi, al testimonio cosi eccellente che mi nominate; ma perche dubito del cauare il vitio del trarre i calci a queste bestie, se ben si dà loro a bere del uino, vorrei sapere almeno come si può mettere loro la sella senza pericolo, è ferarli poi che ue ne son di quelli, che bisogna adoprar molte funi innanzi che si possano ferrare i piedi di dietro.

Come si può metter la sella, et ferrar'i muli ostinati.

CAL. Si come a mettere la sella a questi animali strani, si piglia vn piede dināzi, & si lega alla coscia propria, accioche non possano trarre con quei di dietro; mentre che la si pone, cosi uolendo ferrare il piede destro di dietro; si lega dinanzi il sinistro, & uolendo ferrare il sinistro, si lega il destro pur dinanzi al modo detto. Et questo basta per adesso, poi ch'io ho d'andare fin'a Ghedi per ueder le mie possessioni, che non ho uedute già piu settimane.

GIO. B. Andate con buona uentura, pregandoui che ui lasciate uedere piu spesso essendo cosi uicini di Ville, come siamo.

VINC. Et io ui resto obligato di quanto mi siete stato cortese nelle domande che io ho fatto.

IL FINE DELLA XIIII. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XV. Aggionta.

Nella qualle si tratta del gouernare le Api.

VENENDO il quintodecimo giorno M. Vinc. Maggio all'hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & salutatisi al solito, andarono amendui nel giardino ragionando del gran caldo che faceua, fin che furono giunti nella fresca grotticella; doue postisi a sedere sopra le antigaglie di pietra, il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, cosi cominciò a dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarij alla Agricoltura, mi sarà caro, che hoggi diciamo delle Api, poi che sono animali di poca spesa, & di molta utilità, & conueneuoli a coloro, che habitano in Villa, & che si dilettano dell'Agricoltura.

GIO.B. Mi piace oltra modo questa uostra proposta, pche se ui sono animali, che si possano chiamare diuini, questi soli ne sono dignissimi. Percioche si gouernano con singolar prudentia, con mirabil'obediētia, & compongono con eccellentissimo artificio i delicatissimi faui copiosi di meli, & di cere; per le quali non solo uengono honorati i misterij sacri, ma ancora noi mortali ne siamo accomodati nelle tenebre, & in altre cose assai. La onde sono molto da lodare quelli che apprezzano queste Virginelle, & le gouernano con ragione, poiche hauēdo mancato la Natura di donare a noi quello, di che è stata cortese a molte pùincie, doue l'Api moltiplicano p le selue ne i trōchi, ò nelle scorze de gl'arbori, ouer per le cauerne sotto terra, senza fatica de gli huomini; bisogna che noi (essendo priui di si felice aria) ricoriamo cō di-

diuersi mezi a ualersi dell'arte, accioche, in qualche parte possiamo trarre vtilità di quest'animali, & inuidiar meno qlle genti che nõ hã cagiõ di far'altro alle loro Api, che di tẽpo in tẽpo raccoglier p li boschi i frutti, secõdo ch'elle sparsamẽte vãno fabricãdo i loro fialoni.

VIN. Qual sorte di sito ui pare piu à proposito, per cõseruarsi queſti animali, & per render'i frutti secondo la lor natura?

Come vogliono esser'e i siti dell'api,

GIO. B. Vogliono luoghi aprichi verso il Sole, & non sottoposti a gli eccessiui uenti, accioche liberamente possano volare doue hanno da procaccciarsi diuersi paschi, e ritornar a casa cariche di compositione di meli. Dapoi uogliono esser'accomodate doue non pratti chino se non poche persone, & che non vi facciano strepiti; facendo che gli alueari guardino piu tosto verso Sirocco, che uerso all'Austro, ò altre parti, percioche al tẽpo del uerno, le api haueranno il primo Sole, che all'hora apprezzano, & alla state non patiranno il grandissimo caldo, come fan quando giacciono verso il mezo dì. Bisogna in oltre coprirle in modo ch'elle non siano offese ne dalle pioggie, ne dalle neui: & non meno uogliono esser circondate da tre parti cõ muri, ò con assi, accioche non siano molestate dalla tramontana, ò da gli eccessiui uenti; facendo però delle finestre d'ogni lato, che si possano aprire, e serrare secõdo che sarà bisogno. Lodo appresso il chiudere ne gli estremi freddi queste casette, ò portici, dinanzi con le assi, lequali non pure siano da leuare, & rimettere, secondo i tempi; ma che nel uerno habbiano le finestre grandi con l'impenate di carta, ò di tela chiara, & che si possano facilmente aprire come il Sole ui compare, & chiudere la sera, quando le Api sono entrate ne gli alueari, lasciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmente possano vscire, & entrare ad ogni lor volere, Auuertẽdo ancò che i detti uasi stiano sopra le assi accommodate sopra i poggi fatti di mattoni alti dui piedi almeno, & ben'intonicati di calcina talmente lisciata, che le lucerte, le biscie, i rospi, i topi, & altri animali simili non ui possano salire.

Siano poste poi le Api in qualche horto, ò giardino serrati di forti siepi, ò di buoni muri, accioche non siano leuate da i ladri, ò molestate da gl'animali; sapendo che le uacche, le pecore, & altri simili mangiano, & atterano i fiori, l'herbe, & distruggono la rugiada, laqual'è tãto pregiata da esse api, essẽdo anco qlla (come dicono gl'antichi) che nell'Aurora è stillata dall'aere su le foglie, & fiori de gl'arbori, & dell'herbe. Ma fra tutti qst'animali, nessuno ve n'è che dannegi tãto, quãto fan le capre, & i porci, percioche, si come quelle guastano i loro pascoli, & nel salire sopra gl'aluearì, li gittano alcune uolte p terra, così qsti (oltra il pascolare) li riuolgono sottosopra nel fregaruisi

attor-

attorno. Egli è uero che ancora le pecore lasciano molta lana per le strade, nelle quali le pouere Api s'inuiluppano andãdo a procacciarsi il loro uiuere. Ma perche alle uolte ne gli alueari entrano le serpi, & altri simili animali per le bocche aperte, ritrouandosi in piano, o per li buchi essendo troppo larghi, però si pianti appresso della ruta assai. poiche da questa fuggono tutti gli animali uelenosi.

Ancor'essendo possibile, siano poste le api in sito, che habbia qualche riuo, o fonte, ouer'altra sorte d'acqua chiara, accioche nõ habbiano cagione d'andar lontano a bere; accioche, quãto piu uolano ꝑ l'aere, tanto piu uengono inghiotitte dalle rondini, & altri uccelli. Ponẽdo però in queste acque alcune pietre o legni che auanzino alquãto sopra, accioche le api possano bere senza attufarsi dentro, & riposarsi sopra ancora per pigliar'il Sole, quando fussero bagnate a caso. Et se non ui fusse acqua risorgente, o corrente; se ne mantenghi di continuo ne i canali, o in altri uasi a proposito.

Siano similmente questi siti d'api abondanti di herbe buone, e specialmente di thimo, di citiso, di rosmarino, serpello, puleggiolo; origano, zaffarano, papauero, basilicò, melilotto, boragine, maggiorana, saturcia, rucola, stella, saluia, melissa, mortella, gigli, narcisi, giacinti, garofani, rose, uiole, & altre simile cose odorifere, come fra tutte è ꝑfetta la betonica. Et di queste herbe, pochi mesi sono che non fioriscano; senza che alcune hanno fiori per molti mesi.

Vi uogliono non meno de gl'arbori fruttiferi, come sono pomi, peri, mandole, persichi, moniache, ciregie, & susini diuersi. Oltra che ui stanno bene i crespini, i terebinti, i lentichi, le ginestre, le uue spine, e altri arbori bassi domestichi, cõ alcuni saluatichi, accioche quãdo le Api giouani compareno, possano appoggiarsi sopra le frondi loro. Le quali ancor che stiano bene appresso de' patroni per piu ragioni, nondimeno non bisogna tenerle doue siano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appresso a i letami, alle acque marcie, ne ad altre cose di cattiuo odore: perche sono nemicissime di tutte le cose lorde, & amano le pulite, & che sono di perfetto odore. Et però bisogna che'l Guardiano loro comparisca fra esse mondo di panni, & di buono fiato, altramente se ui và, lo pongono si fattamente con gli aghi loro, che egli si pente d'hauerle mai tentate con effetti cosi rustici.

Come vogliono esser gl'alueari, et quai son' i migliori, & come vanno serrati.

VIN. Perche gli alueari sono fatti di diuerse sorti, desidero sapere quali uoi habbiate per gli migliori, o per li peggiori.

GIO.B. Si come i peggiori sono quelli fabricati di terra cotta, poiche le Api ui patiscono grandissimo freddo nel uerno, & nella state estremo caldo; cosi i migliori di tutti sono quadri fatti di assi, per-

e oche son molto commodi per habitarui le Api, & per aprirli quando si uuol cauare parte de' faui, o per vedere come stanno di dentro; Laqual cosa non si può fare ne in vasi tessuti di uimini, & empiastrati di sterco bouino, & meno gl'altri tondi di scorza, o di neruo proprio d'arbori grossi. I quadri si fanno (come ho detto) di assi; facendone di larghi, & non molto lunghi; & de' lunghi alquanto stretti, & ve ne sono anco di dui, e tre prezzi, e tutti di quattro assi. E vero che ue ne vogliono di grandi, & di mezani; conciosia che quando si raccoglie vno sciame di molto popolo ui uuole anco un'aluearìo de' piu grandi; & raccogliendosene vn mezzano, o picciolo, vi uogliono nõ meno uasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse vno sciame picciolo in un'aluearìo grande, cosi peggio starebbe grã moltitudine di api in ogn'altro piccolo.

VINC. Di quanta lunghezza & larghezza uogliono esser questi vasi quadrati?

GIO.B. Non uogliono esser men larghi di dentro d'oncie cinque per ogni asse; ma per seruire alla diuersità de gli sciami; i piu lunghi aluearì siano di oncie uinti, sin uintidue, & i piu corti non meno di sedici. Iquali siano non pure larghi tanto da un capo, quanto dell'altro per drittura: ma ancora talmente accommodati in piedi, che le due assi che stanno da i due lati, non si possano leuare l'vna dall'altra, & le altre due sì; & specialmente quella che ha da stare dinanzi; laquale uà leuata quando si ha da vindemiare, ò nettare lo sciame a suoi tempi, essendoui il buco appresso al fondo quattro, o cinque oncie, e lungo due o poco piu, & nõ largo se nõ tanto quanto vi può entrare in grossezza vn'Ape; perche quando fosse di maggior larghezza, vi entrarebbono anco le lucerte, e forse le serpi, & altri simili animali, che sono poi total rouina loro. Laonde sono da biasimar coloro, che põgono gli aluearì in piano, & con tutta la bocca aperta verso il Sole, percio che nõ solamente mettono in preda i meli a i detti animali, & le api a molti uccelli d'ogni stagione; ma ancora restano offese grandemente nell'estremo caldo, & piu nell'eccessiuo freddo. Lodo questi vasi in piano, se hãno però l'vsciolo quadro dinanzi co i buchi aperti, accioche le api possano entrare & uscire a loro cõmodo, e quello di dietro verso tramõtana habbia i buchi ben serrati. Hauẽdo poi l'asse di sopra, & q̃lla di sotto, che nõ si possano separare, & le due altre da' lati, accioche leuãdole, si possano ueder come stãno i sciami & anco p cauare i faui: le quali siano però fermate alle altre due dette con quattro chiauette di ferro vnciate p ciascuna, o piu tosto cõ chiodi fatti à uite, & con la testa quadra; accioche girandoli con le tenaglie, siano cauati & rimessi, secondo che si uuol cauare l'asse, o riporerla quãdo

sono

ſono uindemiati i fauui,i quali cõ giuditio uãno leuati col coltello, ò tagliati a trauerſo, cominciando da quelli che ſono neri, o che ſono roſi dalle tignole,o uermi, ſecondo che uengono danneggiati;e maſſimamẽte non eſſendo ſtati nettati alla Primauera.Onde eſſendo i vaſi in piedi,& leuato il copchio di cima, ſi leuano anco da ql capo;poi che le api cominciano à lauorare le cera,& il mele;& poi ſeguono di man'in mano fin'alla bocca di ſotto:laquale(come ſi ha finito di cauar'i faui)ſi riuolge di ſopra all'aluearío,& ſi copre col medeſimo coperchio quadro cauato dall'altro capo;eſſeudoui però rimeſſa l'aſſe dinãzi,facẽdola ſtare al modo ſolito col buco appreſſo alla bocca di ſotto. Vero è,che mi piacerebbono dui coperchi;l'uno ſteſo di ſopra al primo capo del uaſo, che giace in piede, & l'altro fuſſe al ſecondo capo di ſotto, percioche non occorrerebbe ſe non leuare quello di cima,& come fuſſero cauati i faui(eſſendo però riuoltata l'aſſe del buco)ſi ritornerebbe tal coperchio al ſuo luogo fermato pur co i chiodi à uite, e ſi riuolgerebbe poi qſta parte vota in fondo,e qll'altra che ſi troua piena da baſſo,ſarebbe riuoltata in cima.E à qſto modo ſi potrebbe cõtinuare d'anno in anno;come fuſſe caſtrato lo ſciame, & ſẽpre cõ minor ſpaccio, ſenza che qſti aluearí ſi potrebbono anco tenere piu toſto in piano,che in piedi al modo detto:pcioche nõ ſolo terrebbono manco luogo,e nõ ui ſarebbe pericolo che fuſſero gittati p terra da gl'animali;ma ancora nõ accaderebbe far loro altro,che chiuder'il buco dell'aſſe lunga, doue entrano, & eſcono le Api, & farne un'altro ſimile per ciaſcũ coperchio:tenendo poi chiuſo ql ſolo che fuſſe uerſo tramõtana. Ma nõ è da tacere in forma de' uaſi,che tengono i Toſcani,laquale non pur le api nõ ſono offeſe da gli animali,che facilmẽte entrano ne gl'altri aluearí;ma ancora nõ patiſcono p cagiõ del freddo grãde,& mãco p il Sole al tẽpo del grã caldo. Iquali aluearí ſono come vna caſsetta quadra d'aſsi,nõ piu lũga di oncie uinti,ne larga piu di otto,& altro tãt'alta,hauẽdo il coperchio che ſoprauãza l'aſſe dinãzi in coltello, come ſarebbono due dita, ilquale coperchio per lungo nõ tocca detta aſſe dinãzi per tãto ſpatio,che le Api da l'vn capo all'altro ui entrino,& eſcano a loro cõmodo. La qual parte fanno ſtare uerſo all'auſtro,o al ſirocco,& ſenza altri buchi. Serano poi inſieme queſte quattro aſsi cõ le due teſte,cõ tai modi,che commodamente le poſſono leuare, & uindemiare i faui ad ogni lor piacere.

VIN. Dapoi che queſti uaſi ſono da lodare, uorrei ſapere ancora, a che fine alcuni uogliono i ſuoi di dui,& di tre pezzi.

GIO.B. Io non lodo molto queſti uaſi, & maſsimamente quelli di tre pezzi per non poterſi ben ſerrare inſieme, ancorche ſi adoprano le chiauette fatte a uncini di ferro,& nõ meno pche ſi adoperano cõ

la bocca aperta uerso il Sole, poiche è da biasmare; nondimeno costoro che uoglion cauare i faui da i dui pezzi, leuã il coperchio che sta a tramontana, & l'acconciano alla bocca aperta, & dapoi profumano le api da quella parte, ch'è stata aperta con un straccio di tela impiastrato di sterco vaccino ben seccato al Sole, ilquale brucciando, caccia con quel fumo tutte le api nel mezzo che ha il coperchio: onde spiccato questo che si troua priuo di api, li cauano la maggior parte de' faui, & anco tutti, quando è morbida la fabrica; & poi lo cõgiõgono all'altro pezzo subito, & lo riuolgono al Sole meridiano; & le api medesime ritornano a lauorare al modo solito. Ma a gl'aluearì di tre pezzi, si cauano similmente il coperchio al uaso di dietro, & lo riportano a quel dinanzi, & fanno tutte le altre cose dette, eccetto che non raccogliono ogni anno, se non la terza parte. E uero, che quando questi tre pezzi fussero ben pieni, che ne castrarebbono dui, ò almeno uno, & mezo.

Modo migliore di tutti li altri per cauare i faui.

Non meno io ho da dirui vn'altro modo commodo per uindemiare qualunque aluearìo quadro, o tondo, pur che habbiano il coperchio in cima, & senza esser offeso dalle punture di api. Lauato adunque prima il coperchio, si lega ben'intorno alla sua bocca quella de un sacco, & poi profumato di sotto, le api entrano tutte nel medesimo sacco, il quale slegatolo, & postolo in terra con la bocca serrata, il Guardiano caua i faui tanto quanto li piace: & dapoi ritornato il coperchio al capo di sotto, doue restano i faui lasciati, mette il sacco aperto, appresso alla bocca del uaso, & le dette api ritornano dentro, per apparecchiarsi la uittuaria necessaria fin'alla primauera.

Vn'altro miglior modo di tutti gl'altri detti, uoglioui dire ꝑ cauare i frutti alle api senza molestarle in parte alcuna. Si sottopone alla fin di Giugno al Luglio (& sempre nel far del giorno) ad ogni aluearìo quadro di api non nouelle (il quale sia però ricco di faui) un'altro simile ma uoto: & ben herbicato di buone herbe, e che ha nel coperchio vn buco tãto grãde, tondo, quãto ui si cacciarebbe vna mano, accioche le api possano entrare, come hã cõpiuta la fabrica di sopra, e fare de gl'altri faui di sotto, fin che passino almeno la metà nel uaso: & da poi, al principio di Settẽbre, si leua q̃llo di sopra ch'è pieno, e chiuso il buco di cima del uaso di sotto con una scotella, o piatto di terra bẽ incollati, si caua tutta q̃lla fabrica di faui, che si troua nel detto uaso leuato. Poi si fa ancora q̃sta bella inuẽtione al Febraro seguẽte alle api sciamate nel tẽpo del Maggio, o del detto Giugno auanti: percioche nõ solamẽte hauẽdo copia di fiori, empiscono il uaso di sopra, & passano poi a lauorare in questo altro sottoposto; ma ancora, assai volte, le loro api nouelle ui si fermano al tempo che si partono dalle madri,

dri senza sciamar'altroue, & esser raccolta con qualche disturbo, come si uede occorrer molte fiate. Vero è, che non essendo da sottopor re alcun uaso alle api uecchie nel mese di Giugno, o di Luglio, si fa q̃sto officio al Febraro. Oltra che si fa anco alcune uolte da questo tempo cō un secōdo uaso, benche, sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giugno, di maniera che sono tre un sopra l'altro; la qual cosa asicura maggiormente le api, che nō possono patir fame d'ogni tempo dell'anno, ne per questo non si perde niente di quel frutto, poiche lo può cauare ad ogni sua requisitione, & senza alcuno detrimēto di quei faui, iquali si conseruano per conto del tēpo. Et certamēte q̃sto modo di cauar'ogni anno i frutti dalle api, è molto utile a i patroni, che li cauano tutti, & anco molto commodo ad essi loro, poiche non tanto non si disturbano nel ꝓfumarle, accioche si ritirino in vn mucchio molto serrato, o che suggano altroue, ma ancora si molestano, come si fa ꝑ l'ordinario nel cauarle parte de i faui, col tagliarli per mezo, o per lūgo, sforzandoli poi anco a racconciarli, & accrescerli, ouero disperandosi alcune volte si partono, e vãno in dispersione. Ma sopra tutto auuertiscano i Guardiani alla prattica di quāto gli succede: perche facilmēte potrebbe riuscir q̃sto piu all'uno che all'altro, e prouder'alla cagione, che uieta tale vtilità, poiche l'huomo non debbe mai cessare a scrutiniare l'vna, o l'altra cosa, che sia migliore, & nel vero da'quì di pēde l'imparare i moltissimi secreti nō conosciuti da noi

VIN. Poscia che resto satisfato di questi discorsi, ui prego che mi diciate anco il tempo del castrare i faui in questo paese.

GIO. B. Quantunque gl'antichi vogliono che le api siano castrate la prima volta di Giugno, & poi la seconda d'Ottobre; nondimeno questo non si può fare in Lombardia, come si fa in altre Prouincie doue sono piu felici pascoli. Et però sta bene che ci contentiamo a cauare i faui dalla fin di Giugno, sin ꝑ tutto Luglio ouer'Agosto, e che ne leuiamo da i sciami morbidi, nō piu di piu terzi cō un coltello sotile, ben tagliente, lungo, & alquāto stretto. Et essendo lo sciame mezano di faui, non se ne caui niente piu della metà; & quando fosse di manco somma, nō si passi quel che porta la discretione. Vero è ch'io lodo maggiormente il sottoporre li alueari al modo che ho detto, poi che si caua tutta la fabrica.

Il tempo del cauare i faui.

VIN. Mi piacciono molto questi vostri ricordi a consusione di tāta gēte che amazzano q̃ste uirginelle, come hãno dui anni, ò piu ꝑ cauare una sol volta tutto il frutto loro nō uolendosi cōtentare a leuarne ogn'anno una parte, & anco tutto; come hauete detto. Che se le tenessero almeno uiue sei anni, da un sol sciame ne discenderebbono (a farne solamente uno per sciame) non meno di sessanta quattro,

Essempio contra di quei che amazzā le api.

Ignorantia certamente molto grande, dannegiādosi tanto, e poi vsando questa crudissima crudeltà alle pouere meschinelle senza cagione alcuna. Che per uerità dourebbono pensare, se essi passassero per un bosco doue da gli assassini fusse loro domandato la borsa, il cauallo, & i panni fin'alla camisia & che dato loro ogni cosa, sentisse dirsi. Hora vi uogliamo amazzare, non risponodrebbono, che ui gioua il darci la morte poiche essendo ignudi non hauete utilità alcuna, ma lasciandoci uiui, forse che un'altra uolta potreste spogliarci similmente con maggior vostro beneficio? Anzi ch'è maggior crudeltà il dar loro la morte alle misere api, poiche nō è da dubitare ch'elle palesassero mai alla Giustitia coloro che le spogliano, come dourebbe fare i detti spogliati, quando fossero lasciati andare. che sia benedetta la città di Ascoli, la quale per Statuto castiga ciascuno con gran pena, che amazzi uno sciame, mentre può mantenersi buono.

GIO.B. Voi non solo hauete detto dui belli essempi a tāti ciechi, non s'ingenano di far q̄sta utile, & cosi lodeuole operatione verso loro medesimi, & di queste benedette api; ma ui sono ancora una infinità di huomini, che hanno siti commodissimi per teneruene in grandissima copia. I quali, non per per conoscer gli speciali doni dati loro dal grand'Iddio, vengono suffocati dalla molta dapocagine loro.

VIN. Poiche mi hauete detto per quanti modi si possono cauar el cere, e i meli d'ann'in anno, desidero che mi diciate anco ciò che debbe far'il Guardiano nel raccoglier le api, quando sciamano, & nel cōseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

Ciò che debbe fare il vardiano al tēpo, che l'api sciamano.

GIO.B. Si come egli debbe comparir ogni giorno auanti le api, p souenirle in ogni occorrentia loro; cosi bisogna che sia diligēte ne' tempi che sono per uscir le nouelle dall'altre la mattina fin'alle uinti hore, per nō sciamar piu tardi, accioche s'elle vscissero col nouo Re, & stessero in aere, egli con prudentia getti loro subito della poluere, ò dell'acqua adosso, & le accompagni con ciembali, o con altri istromenti di metallo, per fermarle sopra qualche arbore. Auuertendo a battere, o sonare pianamente; perche quanto il suono è piu grande, tanto piu s'inalzano; & essendo picciolo si pongono al basso. Et questo mouimento dell'uscir simili api, si conosce per tre giorni auanti, ponendo l'orecchia la sera appresso al buco dell'aluearío, poiche si sente di dentro un gran tumulto, come se le trombe sonassero al leuar d'un'essercito di genti, & questo fanno massimamente quādo sono per cōbattere con le straniere; Per il che come il Guardiano uede la mattina che uoglion'uscire p guerreggiar tra loro, le spruzzino subito cō uin melato, o cō latte fresco, ouer cō altri licori buoni, accioche cō quelle cose dolci, mitighino la ira loro, &

Ricordi per pacificare le api e per raccoglie re quādo sciaman.

riconciglino i Rè. Ma sciamando il nouo Rè, conduce le api all'arbore frondoso ragunandole insieme a modo d'un roccio, o pēzuolo di grappoli di uua ben legato. Et come sono appoggiate, habbia il Guardian preparato un'aluearío stroppiciato tutto di dētro con herbe tenere, & odorifere, & dapoi spruzzato di buō uino, l'appresenti loro con tal modo, ch'elle vi entrino commodamente. E uero che può tagliare il ramo doue sono attaccate, & ponerlo pian piano con gl'animali medesimi bene spruzzati con buō uino, appresso alla bocca dello aluearío, il quale posta sopra vn'asse in terra, faccia anco star leuato il capo chiuso solamēte tāto che le api possano entrare per la bocca di sotto. Et com'è notte porti l'aluearío con quelle dētro al luogo doue hà da stare. Ma se per caso le api entrassero per qualche arbore cauo, ò fesso, egli meta l'aluearío bene stroppiciato con herbe odorifere alla bocca del forame, accioche inuitate da quei buoni odori, entrino con satisfattione loro. Et quando si appoggiassero a qualche cosa non conueneuole, doue non si potessero hauere, sia legato in cima d'una pertica un cistello ouer'vn cauagnuolo di quei che si mettono al muso de' buoi, fatto di vimini, spruzzato di buō vino, ò d'altro licore dolce, il quale sia posto appresso allo sciame, ch'egli vi entrerà e poi si ponerà, a canto dell'aluearío. Auuertendo però il Guardiano, che quādo sono sciamate, & che per piu giorni piouesse, non manchi a dar loro del mele fin che potessero procacciarsi il lor uiuere, & far de' faui, altramēte mācarebbono, come piu uolte è occorso. Debbe ancora cōparir sempre il Guardiano innanzi alle api bē polito, & netto d'ogni brutezza, & nō hauer mangiato alcun fortume, ò d'altro cattiuo odore; anzi debbe hauer'in bocca qualche cosa, che li faccia vscir ꝑfetto fiato. Percioche cō q̄ste cose, si farà talmente amare che elle si lascierāno maneggiar da lui al modo che vorrà, senza offenderlo mai. Vero è, che alle uolte sono in qualche humore per fuggire, ò per uoler combattere fra loro per la cagion d'un cattiuo Rè contra d'vn'altro buono. Et però il buō Guardiano debbe esser presto a cercar il saluatico con la man'onta di melle (poiche è facil cosa trouarlo, per esser'hirsuto, fosco, & horrido) & ammazzarlo, & lasciare solamente il buono. Ilquale si conosce benissimo, per esser maggior di corpo, piu lungo di gambe, & con piu corte penne di quel che sono le api. Oltra ch'egli è piu netto, piu bello, piu risplendente, & piu morbido del saluatico. Et però non è marauiglia se le api sono in tal maniera uaghe di lui, che sono prontissime ad esporre la uita, per difenderlo da qualunque nemico lo uolesse offendere. Senza che li fanno quella seruitù, che non ui è lingua che la potesse esplicare.

Come si pacificano l'api, quando sono per combatter fra loro.

Debbe poi il Guardiano, cominciādo alla primauera, ueder gl'al-

ueari due, ò tre uolte fin'al Nouēbre (stando che nel uerno nō cōuiē aprirli) & q̄sto sia fatto la mattina) essendo buon'aere) nettando tra i faui cō una pēna salda, poiche i q̄i luoghi nō ui si può toccar cō mani.

Appresso debbe egli cauar'i faui al fin di Giugno sin p tutto Agosto, & sempre nel pleniluuio per esser'all'hora anco piu pieni, perche quāto piu tardasse, tanto manco ne dourebbe pigliare, poiche le api non potrebbono crescere il mele, il quale è il cibo per sostētarle nel verno, q̄n nō sono soccorse da' ministri cō altri cibi di minore spesa.

Diversi cibi per pascer le api.

VIN. A punto io era per domandarui, come si possono sustentar le api, quando non trouano cibi a loro conueneuoli.

GIO. B. Alcuni huomini per pascer questi animali ne' tēpi freddi, li preparano dell'acqua alquāto calda, nella quale essendo dieci libre ve ne pōgon'vna di mele, & poi la dāno loro di giorno in giorno accōmodata ne i canalli innāzi gli alueari, secōdo che la uan leccando.

Altri facendo questo medesimo vi aggiungono farina di miglio, ò di segala, ouer di castagne, le quali, per essere alquanto dolci, sono mangiate uolentieri dalle api, & ne riceuono nodrimento.

Altri per risparmiar'il mele, & la farina, danno loro a poco a poco della melina, la quale uien fatta dell'acqua, che si adopra nel lauar'i sacchi, & i uasi dopo che si è cauato tutto il mele, & la cera.

Altri ancora pōgono dieci libre di fichi grassi in sessanta di acqua al fuoco (& quel piu, & meno alla rata) e come sono cotti, li fanno in tante schiacciate, ò fugacciette, & le mettono innanzi a gli alueari sopra a le assi, & di queste le api si cibano di giorno in giorno.

Altri p sustentarle, accioche nō decipino i loro meli pigliano del l'vua passa ben matura. & a peso tāti fichi de' migliori, & pongon queste due cose nel uino cotto (detto d'altri sapa) al fuoco, e come sono alquāto cotti, ne fanno simil mēte tāte schiacciate, & le commodano appresso a gli alueari di tempo in tēpo, secondo ch'elle le mangiano.

Altri parimente pigliano una quantità di moniache secche pestate benessimo cō vn'oncia di mele p libra, & poi p ogni libra di q̄sta mistura, ne pōgō quattordici, o xv. d'acqua a bollire, laquale, com'è calata una libra, o poco piu, la cōseruā in una olla, o altro uaso di terra p darla poi a poco a poco alle api ne i canali, secōdo che la leccano.

Altri poi, per piu breuità, non solamente pestano dell'uua passa bē matura con buon uino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle api ne i canali, ma ancora danno a loro del latte semplice, & specialmente del caprino, per miglior de gli altri.

VIN. Voi mi hauete detto tāti modi, che se fussero palesi a molte genti, non lasciarebbono morir di fame questi animaletti, & conseruarebbono il mele, che li uien mangiato innanzi che muoiano.

GIO.

GIO.BAT. Bisognerebbe che ciascuno che si diletta di tener delle api, fusse così eccellente custode, com'è il nostro M. Bartolameo Cucco, che mena si lieta uita nell'agricoltura al suo Ciuegole di Valcamonica. Il quale, nõ solo fa tuttodi notomia di cibi per pascer maggiormẽ te la sua quantità di api, ma ancora li pone nelle cannellette di canna, ò di sambuco, ò di ferro, ouer di piombo, & le accommoda talmente che le api nõ si annegano mai nel bere l'acqua, ò vino, ò latte, ouer nel pascersi d'altro licore conueniente a loro; & dà questi cibi inanzi al leuar del Sole, & la sera alle uintitre hore: poiche in questi tempi si pascono di tal sorte, che paiono tante pecore, che mangino il sale.

Volendo poi questo nobil'intelletto aumentar il poco numero delle api uecchie nel vaso vecchio, dice, che'l rompe tutte le celle de' Rè nouelli, accioche le api nouelle uscite di fetura, non sciamino, per ql lo anno; perche non hauendo Duce; è forza, ch'elle stiano all'obedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, fin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

VIN. Quai modi si debbon'osseruare nel comprar'i sciami?

GIO. BAT. Non solamente non si debbono comprare sciami per semenza fin non è passato Gennaro, poiche sono fuori de' pericoli; ma si piglino ancora più giouani che si può, & che gli alueari siano ben pieni di api risplendenti, & torli piu tosto ne i luoghi uicini, che ne i lontani: percioche, quanto più sono pigliali di lontano, tanto più patiscono nel portarli al luogo doue hã da stare: & anco per la mutatione dell'aere, per la diuersità de i pascoli, senza che bisogna portarli in collo, & di notte fra dui huomini; lasciandoli poi riposare tutto il giorno, & infundendoli buoni licori, & facendoli buona guardia per tre giorni almeno accioche quando fossero per fuggire, si fermassero col sonare dolce, con la poluere, ò con ripari di buon uino, ò con altre cose, come si vsano in tali casi. Oltra che lodarei si tenessero chiusi i buchi con tela chiara, mentre che'l Sole è sopra terra, & aprirli poi di notte per lo detto tempo.

Quai sciami si debbono cõprare, et come si debbono portare, et accommodare.

VINC. Come si può maneggiar le api da tutte le hore di giorno, & non esser'offeso niente da loro.

GIO. BA. Quantunque ciascuno può maneggiar le api la mattina, & la sera; poiche rare uolte offendono, se prima non sono prouocate nel toccarle, ò p sporchezza, ouer p qualche cosa putrida; nondimeno per assicurarsi, pigli una maschera, con due luci acconcie a i buchi de gli occhi, & ponẽdola sopra la faccia, cõ un pãno inuolto al collo, & intorno alla testa, che hauẽdo anco coperte le mani co i guãti, le potrà castrare, vedere, e raccogliere d'ogni hora del giorno. Ma meglio sarebbe hauer'un capuccio di tela cucito ad un ferro tondo sottile che cir-

Come si possono maneggiare le api, senza essere offesi da esse.

circondasse tutta la faccia, con vn'altro attaccato al detto della fronte fin'al mēto, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo; fra i quali fersi fusse fatta una rete di rame sottile, & co i buchi piccioli; pche con q̃sto retesino, l'huomo non sarebbe nō pure molestato dalle Api, ma ancora non sarebbe impedito ne gli occhi, & che non potesse parlare.

VIN. Desidero che mi ragioniate ancora de gli offici maggiori, che fanno le Api in ogni tempo.

Gli officij, che fā no l'api.

GIO.B. Tāta è la riuerētia che elle portano al loro Rè, che non pur esseguiscono quanto a loro è commesso: ma ancora uiuono nella loro habitatione a modo d'un monasterio di sante Monache; hauendo tutte una medesima uolontà, una uera conformità, & vna stabilissima unità. Diuidendo fra loro gli essercitij a quel modo, che fanno i ualenti huomini nelle grā fabriche de' palazzi, o delle fortezze. Poi che alcune racolgono da' fiori la rugiada, & la portano a quelle api, che oprano in casa il frutto. Altre tendono a mollificar la cera, & la temperano cosi bene, che facilmente fabricano le loro cose. Altre non mancano a separare molto bene ogni feccia da i meli. Altre sono diligēti nel tenere netti i loro alueari, i quali però non sono mai sporcati cō loro sterco, poiche in tutti i tempi che uanno fuori, sempre si purgano tutte quando uolano per l'aere. Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (con ogni lor potere) non ui entri alcun'animale, che facesse loro nocumento. Altre non solamente stan'appresso al Rè, come sergenti, & essecutori dellla giustitia; castigando le api otiose, che sono uedute da lui, secondo ch'egli uà intorno a gli officij designati ad esse, ma a suoi tempi scacciano ancora i fuchi, che non lauorano mai, & nō mancano a diuorar'i meli. Poi oltra che alcune sono sollecite a portar fuor de gli alueari le api subito che sono morte, quando muore anco il Rè non lo muouono niente, anzi che stando tutte molto di mala uoglia, gli giacciono adosso l'una sopra l'altra; facendo un certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. La onde, se'l Guardiano non è aueduto a leuarglielo di soto, morirebbono di fame più tosto, che abbandonarlo mai.

Il conoscere le api amalate, & come si sanano.

VINC. Dapoi che mi hauete mostrato la gran prudentia di queste benedette api, ui prego che mi diciate come si conoscono quando sono amalate, e con quai rimedi si possono sanare.

GIO.BA. Si conoscono essere inferme, qñ mutano il colore lucido nell'oscuro, & uederle anco macilēte, & magre. Poi non solo si conoscono essere ammalate quando non lauorano, & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettando che le altre api portino loro il cibo, secondo che costumano frà esse: ma si conoscono maggiormente, qñ sono portate in qnalche somma morte fuori de gli alueari. Et p tanto,

come piu tosto il Guardiano è chiaro di queste cose, profumi subito le loro celle col galbano, & porga loro il mele nelle cannette fesse per mezo, o piu tosto dia loro del uino cotto con galla, & con rose ben pestate insieme, poiche questa cōpositione sarà loro di maggior soccorso. Ma amalandosi alla primauera, per hauer patito gran fame nel uerno, & hauer mangiato poi dei fiori de gli olmi, ò d'altri primi arbori cattiui fioriti, il Guardiano prudente le medica col dar loro di grani pestati di pomi granati, & spruzzati di uin buono; ouer dia loro dell'vua passa pestata con rugiada, & stemprata, col uin brusco: & parendo li anco dar lor dal rosmarino certo nell'acqua melata, e com'è fredda, la pone dinanzi à gli alueari ne i vasi ben'accommodati.

VIN. Hauete uoi opinione che le api siano concette per via di coito, o da loro medesime solamente, ouer che nascano da qualche putredine, come fanno alcuni altri animaletti?

GIO. BA. Non pure tutto il mondo hà sempre tenuto, che elle non nascano d'alcuna corruttione, ma nō è da credere ancora che non siano concette per coito; percioche, se questo fusse, non è dubbio che in alcun tempo dell'anno si vedrebbe qualche atto simile tra loro. Et però dobbiamo credere, che in se medesime si concepiscano, poiche se mai furno hauute da gli antichi, & da i moderni per virgini, & amatrici della virginità, maggiormente lo dobbiamo credere in questi tempi per lo caso occorso in Verona alle due sorelle dell'Eccellente Dottor di legge M. Bartoldmeo Vitali, lequali si trouano sepelite a Santa Croce: percioche essendo morta quella di dieci anni nel 1558. & posta nella cassa vgual'a terra con l'arca sopra, & poi l'altra nel 1562. alli 29. d'Agosto di anni sedici ui furno accommodate talmente, che stanno non in schiena, ma in fianco, a faccia a faccia. Onde serrata quella cassa & raccōciata l'arca dopò tre, o quattro giorni ui entrarono le api a poco a poco per una fessura del muro attaccatoui, che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono frà mezo le dette Vergini: di maniera, che moltiplicando si stantiarono queste fra la detta cassa, & la superficie dell'arca fin che un fulmine alli 29. Maggio 1566. l'aperse senza lesione alcuna di tutte le api, ne di quei benedetti corpi. La onde, restando scoperta gran quantità di faui ricchissimi di mele cosi intorno a i detti corpi, come dalla somità della cassa fin'alla superficie dell'arca, quel Curato uolendoli leuare, il Reuerēdissimo Vescouo, vdita all'incontro la dotta oratione dell'Eccellente Dottor M. Fabio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi animali, & delle Donzelle uergini, pose questa differentia in tal stato, che tutta la città ne restò satisfattissima. Et però da questo cosi ammirando caso, non solo siamo certi che la api sono

Opinioni del conci per l'api.

Caso notādo che l'api sian virgini.

no

no p natura sempre virgini, & che amano grãdemẽte le psone dotate di qsta cosi eccelsa uirtù, ma che volontieri habitano ancora cõ la corruttione de' corpi loro, poiche l'apprezzano come odore soauissimo.

VIN. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi qsto cosi marauiglioso accidente, ui prego parimẽte che mi diciate gli ordini, ch'osserua il nostro gentil Cuccho in tutto l'anno per beneficio delle Api.

Ciò che va fatto di mese in mese per beneficio dell'api.

GIO. B. M. Bartholomeo come huomo prudente in tutte le sue attioni, non solamente sà molto ben quando han trattato gli Agricoltori in questa honorata professione; ma ancora per la lunga esperientia che egli hà nel gouernare le sue api, e talmente informato di quanto conuien far loro di mese in mele, che forse tra noi non hà pari. Il quale cominciando nel mese di Gennaro, non fà loro cosa alcuna, eccetto che prouede di cibo a quelle che ne han bisogno, & è diligente che non siano molestate da i nemici loro, ò da i mali tempi, che all'hora ui occorono.

Al principio di Febraro non solo egli profuma le api legiermente con buoni odori accioche si sueglino, & si rinforzino, ma ancora apre ciascun uaso, & vede se non hanno da mangiare, prouede subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiano mal di flusso, tende a sanare. Cauando non meno se ui sono aragne, tignuole, o altri nemici, che le offendessero. Et essendoui anco fabrica abondante di faui, & le api poche (stãdo che si sfreddiscono) si aragnano, & si vermano, net tagli prima i faui, & poi chiude benissimo gli aluearı, lasciandoli cosi fin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli prouede prima al flusso, che facilmente viene alle api, che mangiano (per la gran fame hauuta) de i fiori de olmi, & d'altre sorti cattiue, che all'hora fioriscono; soccorrendole di buoni cibi fin che trouano de gli altri fiori buoni.

Nel mese d'Aprile egli netta le assi sotto a i vasi, doue cadono i gusci piccioli, delle quali sono venute fuori le Api nouelle, che sono per sciamare; & come sono passati i primi quindeci giorni, non manca a far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano a sciamare. Et uedendo qualche vaso, che habbia piu di dui Rè nouelli, amazza i superflui, eccetto il uecchio, ò che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure è diligente nel raccoglier'i sciami nuoui di giorno in giorno, & accommodarli talmente che non fuggano; ancora essendo piouoso il tempo egli prouede di cibi buoni alle api che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, non meno è diligente nel far parte delle cose; ch'egli fa di Maggio, uede anco nel fin del mese se ui sono uasi uecchi, c'habbiano sciamato, e che sian pieni di mele, ne caua i dui terzi, e alcune

cune uolte fin'à i tre quarti, poiche l'api hãno tẽpo assai da riempirsi. Senza che ritornando alcuno sciame nouello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia una parte d'vn fauo quasi maturo da un'altro uaso ricco di faui, & l'accõmoda in tal maniera di dẽtro, & in cima di q̃sto; che accortosene le api, subito ui si accostano, & più non si partono.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, ò dieci giorni, prohibisce che le api, che non hanno sciamato fin'hora, non sciamino più, rompendo le celle Regali. Et se per caso ui è anco vaso alcuno, dal quale si siano partite tutte le api, o almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che ui si trouano. Oltra che scaccia con facilità tutti i fuschi doue sono, col cauare una sponda dal uaso, com'è sparito il Sole, laquale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguente, ricauatola, ui uede, sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche sta bene non amazzarli piu tosto, stando che aiutano le api a nodrire la loro fetura, per esser quelli piu grandi, & piu ben pasciuti.

Ancora, dopo gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di uno in vno, cominciando a uindemiare quelli, donde le api scacciano i fuchi poiche ui è il miele maturo; & fa a questo modo.

Aperto prima l'alueario col fumo in mano, egli fumica, & scaccia le api, accioche possa meglio ueder i faui, & poi considera quattro cose. La prima, che vedendo la fabrica empire tutto il vaso, & che i faui siano maturi (ancora che le api nõ siano in quãtità) egli ne caua i dui terzi; ma essendo mediocre, ò mãco; leua cõ discretione secondo che si troua quel più, & meno. La secõda se l'api sono di molto populo, & i faui alla rata, egli fa la uindemia morbida; percioche hauendo elle tẽpo commodo, riempiranno il vaso innanzi che'l freddo soprauenga. La terza, se i faui sono pieni di mele, o almeno più della metà, egli ne caua nõ manco di mezi; leuando sempre i più uecchi, o per lungo, o ꝑ trauerso, ouer dall'un capo l'altro, secõdo che occore, lasciãdo però nuoui fetati. La quarta è, che ritrouando la fabrica copiosa d'api; & di faui maturi, egli ne caua fin'i tre quarti; ma ritrouandola solamente habile per conseruarsi, non caua cosa alcuna, o molto poca. Non uolendo imitare molti ignoranti; i quali, per la troppa auaritia, non pure cauano dalle pouere api assai piu somma di faui, che non douerebbono fare, doue poi molte uolte muoiono di fame nel uerno; ma ancora (ch'è peggio) se amazzano il secondo, o il terzo auno al piu, secondo che piu tosto trouano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi d'Agosto, hauẽdo egli cominciato a castrare i sciami che ho detto di Luglio, vindemia anco fin'agli otto, o dieci di questo quelli che nõ sono stati cauati, & che hora sono a ꝓposito di leuare; osser-

osseruando però sempre tutti gli ordini necessari, che ho detto.

Nel mese di Settembre, egli netta bene i vasi al modo solito, & se ne troua qualch'vno, che non sia stato vindemiato, & che sia magro, nõ solamente non l'amazza, come fanno molti, ma per saluarlo, spruzza le Api leggiermente con una scopetta bagnata nell'acqua mellata, o nel late, quando le ha ridutte unite col profumo. Onde come uedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi priue del uaso, si riducono con le altre, che sono ne i vasi piu uicini: di che essendo uedute humide di questi licori, non le scacciano, ma più tosto l'accettano. E se per caso non fussero riceuute uolontieri, egli ritorna a spruzzare talmente l'una & l'altra parte, che finalmente si riconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de' faui, & che per tutto Settembre non habbia riempiuto il uaso di modo, che le Api nõ possano cibarsi nel uerno, egli scacciate prima col fumo, leua quella poca fabrica che ui si troua; lasciãdo poi in libertà quelle pouerelle a procacciarsi qualche altra habitatione, o morirsi nella miseria loro.

Nel mese cosi di Ottobre, quanto di Nouembre, egli non fa altro a tutti i vasi, eccetto che il uede di dentro; & ritrouandoui sporchezze alcuna, non manca a nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i freddi non possano nocere alle api, che tanto gli aborriscono, Prouedendo parimente che le pioggie, le neui, e i uenti non le nocino, come accade spesse volte, quando non sono ben coperti gli alueari.

Vltimamente nel mese di Decembre, egli non fa altra cosa a i vasi, nè alle Api, ma solo prouede loro de' cibi, come fa anco di giorno in giorno nel mese di Genaro, accioche non patiscano, nè decipino i loro meli, come fanno sempre, mentre che non hanno cosa alcuna da mangiare.

VINC. Hora, perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato a sufficientia, sarà bene che cessiano; & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

GIO. BA. Io ui aspetterò adunque molto uolontieri.

IL FINE DELLA XV. GIORNATA.

PROEMIO SOPRA LA XVI. GIORNATA

Dell'Agricoltura.

DI M. AGOSTINO GALLO,

Nella quale si tratta de' Caualieri, ò Bacchi, ò Vermi, che fanno la seta.

IV, e piu volte fra me stesso considerando cō quel poco lume d'intelletto, che per mera gratia di Dio mi trouo hauere, sopra la natura de' Vermi, che per tutta Lombardia sono chiamati Caualieri, & in Toscana Bachi, ho sempre conosciuto, che fra tutti gli animali fatti, questi concorrono per nobiltà, & per artificio co i più singolari; come quelli che soli partoriscono la seta con sì marauigliosa industria. Et come non hanno gloria, & nobiltà questi sì piccioli vermicelli, quando essi col singulare artificio loro fanno apparir gloriosi, e nobili nella prospettiua del mondo, tutti coloro, che dell'opera di essi pomposamenie s'adornano, & si fanno risplendenti? Per la industria veramente di questi animaletti, non vediamo tutto il giorno nobilmente addobbati gli huomini di grauità, i Ministri maggiori della giustitia, i Capitani supremi della militia, i Prencipi di ogni potentia, & finalmente i grandi Prelati con le loro chiese, & Altari destinati al vero culto di Dio. Il che à tutti coloro che volontieri vanno speculando i secreti della Natura, genera non poca marauiglia, & stupore. Percioche, sì come i lini, & i canapi vengono dalla terra, & le lane dalle pelli de gli animali per sup-

ſupplire alle neceſsità dell'huomo, coſi la ſeta ſole per honorarlo: è produtta in pochi giorni dalla bocca de' Caualieri in vn ſol filo, ilquale nondimeno è ordito con sì mirabile arte, che non ſe ne troua pur vn ſolo, ò rotto, o fallato, o diſuguale; ma ſempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocciuolo, o galetta, quando inſieme con l'altre è inaſpata. Oltre che con maggior morauiglia ſi può dire, che queſti animali ſi veggono ſenza ſangue, ſenza carne, ſenza oſſa, ſenza nerui, ſenza vene, ſenza ſcaglie, & ſenza interiori: ſi come ancora ſi veggono eſteriormente priui di corna, & medeſimamente di denti, di vnghie, di ſpine, di pelli, di occhi, o di orecchie; & in poco piu di quarantacinque giorni di molti piccioli che ſono al naſcer loro, ſi fanno veder groſsi, & lunghi col mangiare, col dormire, col mutarſi quattro volte di ſpoglia. Vltimamente ſi ſerrano col lor filo medeſimo nella galetta, forſe per non vedere ſpeſſo la gloria loro in qualche parte inuilita, mentre che infiniti ſcelerati vogliono ambitioſamente ricoprir le loro diſhoneſtà con la coperta della induſtria loro. Et di queſta galetta, in manco di dieci, a dodici giorni, vſcendo di pregione; i Caualieri ſi trasformano in parpaglioni, o barbelli, come diciamo. Dal valore adunque di queſti rari animaletti, mi ſon riſolto a paleſare alcuni vtili diſcorſi fatti da i noſtri Gentil'huomini nella villa del Borgo di Poncarale intorno al modo di gouernarli, acciochè ottimamente ciaſcuno che ſia per pigliare tal'impreſa, poſſa ſatisfarſi a pieno. Et i diſcorſi ſono queſti.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XVI. Aggionta.

Nella quale si tratta del nodrire i Caualieri, che fanno la seta.

ESSENDO montato a cauallo M. Vicenzo Maggio p andare da M. Gio. Battista Auogadro, secondo il solito & hauēdo incōtrato una quātità di donne, che portauano da piu ville grā copia di galette, o bocciuoli di seta p vēderle ī Brescia; pēsò di pgarlo, che p ql giorno nō si parlasse d'altro, che di questa cosi vtile professione; Onde smōtato, & fattosi l'vn l'altro le solite accogliēze, si ritirarono, andando piā piano ragionādo, nella saletta della terza colōbera nuoua: & postisi prima a seder dirimpetto alla finestra, che guarda uerso Tramontana, per goderui maggiormente il fresco: il Maggio, desiderādo di dar principio a questo suo desiderio, cominciò, dicendo.

Quantunq; a noi Bresciani non sia ancora l'vso di tener tanta somma di caualieri, quāta tēgono i Veronesi, i Vicētini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani; nondimeno, perche di anno in anno si uede che và crescēdo; mi sarà carissimo, che uoi M. Gio. Battista mi ragioniate cō quali modi migliori si possa aumentar'il gouerno di questi animaletti.

GIO. B. Voi non poteuate M. Vincenzo domandarmi cosa, che di maggior contento mi potesse essere; percioche non solamente questa professione è molto cōueneuole a tutti gli homini, che stanno in uilla: ma ancora è dignissima, & honoratissima a qual si voglia nobile, o gran Signor che habbia moglie, figliuole, donzelle, & seruitrici; poiche qsto gētil'essercitio è piu pprio a tutte le dōne, che a gli huomini; La onde si come uoi uedete, ch'in questa uilla sono grā quātità di mo

ri piātate nelle ripe delle strade per non occupar i capi, & che quasi tutte le famiglie de' nobili, e de' cōtadini si dilettano di tener buon numero di q̄sti animali così spero, che non verrà molto tēpo, che non si faranno in q̄sto paese minori facende, di quel che fa ciascū di qi che hauete nominato; pcioche essendo il territorio Bresciano maggiore di gente, & di sito, & seminandouisi ogni anno i milioni de' mori, dei quali (secōdo che crescono sin'a i quattro anni) sono poi strapiātati i piu belli ne i luoghi, che piu son a pposito; che altro si può sperar, se nō che q̄sta industria, sia p andar di anno in anno aumētādo? Et veramēte q̄sta così grande vtilità, douerebbe esser accettata in molti paesi d'Italia: che nō l'apprezzano; cōciosia che può esser essercitata in tempo, che l'agricoltura nō ha cosa importāte da tenere occupati i lauoratori suoi; & non va molto da fare nel nodrire q̄sti animali, fuor che gli vltimi dodici, o quindeci dì, quādo son p astrettarsi nel far la seta.

VIN. Hora per dar principio; vorrei sapere, quando si debbe porre a far nascere questa semenza de' caualieri, & qual sorte è migliore per produrli robusti, & per far la seta buona, & in quantità.

GIO.B. Vi sono alcuni superstitiosi, che ogni anno mettono in couo queste oua il Venerdì Santo, & non cōsiderano che'l piu delle volte fallano grandemente; perche quando la Pasqua vien'innanzi mezo Aprile, non che di Marzo, non tanto questi animalini patiscono fame, per non hauer i mori produtte le foglie, quanto che muoiono assai volte per li freddi, che per l'ordinario occorrono da quei tempi. Et p questo non si dourebbe farli nascere innanzi a i quindici, o uinti giorni d'Aprile; percioche oltra, che non sarebbono sottoposti a quei freddi; ritrouerebbono ancora che i mori haurebbono produtte le foglie. Onde facendo questo, non occorrerebbe andar mendicādo le cime delle ortiche, i cuori de gli spini, le foglie de gli olmi; o altre sorti di cibi saluatichi, o domestichi, p pascere questi male auuētura ti, finche i mori hauessero gittato fuori la loro conueniente pastura. Che certamente, dapoi che questi ciechi nō hā giudicio di conoscere questo si notabil fallo, douerebbono almeno pigliar'essempio da q̄sti arbori, i quali nō mandano mai fuori le lore foglie, fin che tutti gli altri non sono ben fronduti. Ma se pur'alcuni desiderano che i mori gittino fuori le loro foglie, dieci, o quindeci dì piu tosto dell' ordinario, ui diano dello sterco fresco nella Luna nuoua di Febraro, e saran seruiti.

VINC. Mai non compresi, se non hora, la gran prudentia di questo così siugular'arbore; e però non è marauiglia se molti nobilissimi lo portano ragioneuolmente ne i loro scudi per insegna.

GIO.BA. Douendoui poi chiarire, qual sorte di semenza si debbe

porre

porre in couo sotto al capezzale, che dormẽdo si tiene sotto al capo, o fra le mamelle delle donne (quãdo però souo monde dalle loro infirmità) o in altro luogo a proposito, come diuersamẽte si tẽgono al caldo, accioche nascano; dico che sempre si debbe pigliar della migliore che sia nel paese, o piu tosto della Spagnola, ò Calabrese; pcioche, si come di queste due sorti, la Spagnola fa la seta molto fina, & gli animali piccioli: così la Calabrese, per produrli più grossi, fa generare anco maggior quantità di seta, & stanno più gagliardi ne i mali tempi. Auuertiscasi però che tutte le semẽze non passino vn'anno, & che siano posto a far nascere da i quattro fin'a i dieci giorni della Luna: percioche, facẽdo la seta intorno a i quarantacinque, la produrãno, quando si trouerà potente; onde i bocciuoli, o gallette saranno più grosse, più dure, & più fine di pelo, che non saranno tutte quelle de gli altri tẽpi. Et per contrario nascendo questi animaletti quãdo la Luna è debole, & specialmente come si comincia a non poterla uedere, e quasi impossibile che nõ restino sempre deboli, & male auuẽturati. Ma perche pochissime psone pongono i barbelli, ò bigatti a far le oua sopra le carte, per farli poi giuso senza molestarli in modo alcuno; mettono sopra i panni bianchi di lino; onde se li debbono far giuso, gli bagnano dal rouescio con buon uino bianco: & posti al fuoco fin che sono alquanto caldi, gli fanno cader sopra d'vn'altro panno netto con una scopetta, ò con altro modo, ilquale essendo legato di sorte, che le oua stiano adagiate; lo pongono fra di dui capezzali di penna alquanto fatti caldi; onde secondo che nascano i caualieri, gli leuano con le foglie te de' mori, & li ripongono sopra un'asse prima stropicata con assentio, & con herba buona insieme, o con altre herbe.

Il tempo migliore del far nascer cavalieri.

Altri mettono q̃ste oua in altre cose, & specialmente alcune donne (come ho detto) fra le lor mamelle; & come sono p nascere, le pongono in una scatola sopra la carta bianca, & poi sopra loro dell'altra netta che habbia de' buchi spessi, e così larghi, che ui possa passare un grano di melica; onde mettẽdoui sopra delle cime fresche di mori, secondo che i caualieri nascono; passano per li detti buchi, s'attaccano a q̃lle fogliete, & così di mano in mano gli leuano, & pongono sopra una tauola facendoli star mẽtre che sono piccioli, allargandosi poi secondo che uan crescendo in grossezza, per quanto si uede il lor bisogno.

Vi sono parimẽte altri, che prudẽtemẽte pongon queste oua nel uino buono tepido, innanzi che si mettã in couo, & subito che i buoni sono andati al fondo, & i tristi rimasti in cima leuano quel uaso da un lato a poco a poco, finche le oue cattiue cõ tutto il uino siano uscite fuori; ponendo poi subito le altre di buona sorte al Sole bẽ distese sopra un'asse à proposito, & li coprono con un panicello sottile, o cõ fo-

glie di carta, accioche non siano trafitti dal suo calore; e come sono asciuti, gli pongono a farli nascere quanto più tosto. La onde, nõ pure questa inuentione fa che gli animali escono di tal fortezza che non temono cosi il freddo, & altre cose contrarie, come fanno molti altri che non sono stati nel vino; ma ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legitimati perfettissimi, produce le dieci, & dodici libre di bella seta. Poi oltra che i deboli tardano al nascere, all'andar'alle mute, & al far la seta più de i forti; sono anco i primi che si amalano, & che infettano poi i detti buoni.

VIN. E da lodare assai più il poner queste oua nel vin buono più tosto, che nell'acqua tepida, come fann'alcuni; percioche in questo restano deboli, e nascono malamẽte, ma ho per fermo, che meglio sarebbe ametterle nella maluagia, o almeno nella vernaccia vecchia.

GIO.B. Questo separar la semeza buona dalla cattiua, ci fa ueder, che de qui depende la salute dell'alleuare i caualieri nasciuti dalla perfetta: I quali restano talmẽte fortificati dal uino, che sono per soppor tar qual si uoglia sorte di mal tempo, & anco per caminar di giorno in giorno uniti tutti a vn tẽpo alle mute, & fin'al produr le loro galsette. Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M. Giulio Calzauelia, cauato dalle leggi che fece Ligurgo alle dõne, che lauassero i fanciulli, subito partoriti, nel uin perfetto, poi che sarebbono fortificati benissimo & non lauarli nell'acqua come faceuano. Onde hauendo gittato le oua de i caualieri nel uin buono, non ci son morti più di dua, et di tre per cento.

VIN. Come ui pare, che uogliano esser le stanze, doue si habbiano da nodrir commodamente questi animaletti.

GIO.B. Bisogna primamẽte, che tutti i luoghi doue si hanno da gouernare tali animali, siano posti in buon'aere, & in sito asciuto: & poi talmente accõmodati di finestre, che'l Sole possa entrarui la mattina, & la sera secõdo che piacerà a'gouernatori; & se ue ne sarà da tramontana, & dall'austro sarãno molto a proposito nel grã caldo, & nel freddo. Bisogna però che queste finestre siano ben fornite di serraglie di asi, di uetriate, o di tela sottile bẽ bianca, ouero di carta nuoua; accio che quando tira uento, o pioggia, o che'l tempo è molto humido o uero che fà freddo: si possano tener ben serrate. Perche quãdo si mancasse di questi prouedimenti, non è dubbio, che per esser questi animali delicati da ogni lor'età, facilmẽtre morrebbono. In oltre bisognarebbe hauer'ciascuna finestra tesa una rete alquanto spessa, accioche quãdo fussero aperte le impennate, o spere per sborrar quei luoghi, non v'entrassero passere, rondini, & altri nociui vccelli, che li mãgiassero. Nè ui si lasci entrare ne galli, ne galline, perche in tal maniera si empi-

reb-

rebbono il gozzo, che starebbono per crepare. Oltra di ciò s'auuerti sca di tener bẽ netti i pauimenti d'ogni luogo, & che i muri non habbiano buchi, ò fessure, doue i grilli, le lucerte, i topi, & altri simili animali possano nascondersi, per amazzar poi di notte, ò di giorno questi purissimi animali, che in modo alcuno non si possono difendere.

Preparato adunque questi luoghi ben'accommodati più tosto sopra un palco, ò vna uolta che in terra, bisogna fornirli di paloni lunghi, & forti; & porli in piede co i loro trauersi cacciati ne i buchi fatti co i fucchielli, ò come diciamo triuelle, alti l'un dall'altto non meno d'un braccio, & lontano da i muri tanto, che ui si possa andar'attorno habilmente. Sopra questi trauersi, si mettino poi le tauole di asse a proposito, di mano in mano fin doue si può commodamente aggiugnere per nodrir'i caualieri. E ben uero che le grati fatte di canelle di lago, di palude, & cosi le stuore, sono assai migliori; percioche non solamente sono di menor spesa, & piu leggiere da maneggiare, & riporre arrotolare in ogni luogo picciolo, quando più non bisognano; ma ancora questi animali ui stanno più sani, & più commodi che non fanno nell'altre sorti. Debbesi però ad ogni sorte di tauole metter le cantinelle di legno inchiodate attorno attorno, che siano larghe quattro dita, accioche i caualieri non possano cader si facilmente in terra, come assai volte cadono quando non ue ne sono. Ma forse sarebbe meglio fare, come alcuni osseruano, i quali pongono la prima tauola da basso larga tre braccia, la seconda due, & mezo, la terza solamẽte due, & la quarta non più di uno, & mezo; Percioche a q̃sto modo, cadendo i caualieri non si potrebbono far'alcun male, come quelli, che leuandosi da una tauola, caderebbono nella più prossima ch'è piu larga. Ma che tutte siano ben nette, & quando ui si porranno caualieri di spruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle con herbe odorifere; perche si compiaceranno molto di quei buoni odori.

VINC. Quante uolte si debbe dar la foglia a i caualieri il giorno, & da quali hore?

GIO.B. Due uolte, per l'ordinario, un si dà; cioè alle dieci hore, & alla sera; crescendo poi di tempo in tempo, secõdo che gli animali s'ingrossano fin'alla quarta muta, che all'hora bisogna darne loro, la mattina, a nona, & la sera, & abondantemente (ancorche ui siano alcuni, che arriuino alle quattro, & cinq; uolte) percioche, essendo uenuti a q̃lla grossezza, che poson venire; mãgiano assai più del solito, p apparecchiarsi a cõcipir la seta, & poi per affrettarsi a partorirla. Auuertiscasi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni dapoi, parcamente la foglia, perche essi si ritrouano deboli. Et per uerità sono ben'auẽturati quei caualieri, che sono gouernati da persone

ben prattiche in questa professione: percioche, non solo non gli abbādonano mai tutto'l giorno, & gran parte della notte, accioche non siano offesi da molte cose cōtrarie, cōe ne occorrono d'hora in hora, & massimamente quāto piu si ritrouano grossi; ma ancora vsano ogni diligentia per non toccarli, se non poche volte, con le mani, & sempre cō molta discretione: percioche quanto piu sono toccati, tāto piu patiscono, come quelli che sono teneressimi. Onde quando li mutano, o nettano, pigliano di mano in mano quei soli che sono sopra le foglie & a quel modo li portano cosi sopra le tauole nette, & stropicciate con herbe odorifere, senza toccarli con le mani. Et però non è marauiglia se ne pericolano alle uolte in gran quantità, poi che sono maneggiati da molti, come se fossero tanti gambari coperti di ueste dura.

VIN. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe osseruare nel darela foglia de i mori a i cauallieri, & nel raccoglierla, & anco nel conseruarla che non si riscaldi, o non si marcisca.

GIO. BA. Mentre che sono solamēte nati, si danno le cime fresche de i mori asciutte, & in tanta quantità la mattina, e la sera, quanta si conosce che ne mangino: Dapoi si osserua il tempo che si ha da cominciare a pascerli di foglia, & crescerla di giorno in giorno, secondo ch'essi s'ingrossano, & che l'appetiscono. Ma quāto al raccoglier le foglie, questo non si faccia la mattina mentre che son bagnate, ò per rugiada, o per nebbia, o per conto della pioggia: anzi si debbono più tosto raccogliere quando sono asciutte dal Sole, separandole anco innanzi che si spargano sopra le teuole da tutte le cattiue, & da i frutti loro; poi che da queste due cose patiscono non poco questi cosi teneri animali.

Raccolte adunq; le buone foglie, & in gran somma a questo modo, si conseruano benissimo per tre giorni, se però son poste in luogo a terreno, che stia ben chiuso, & fresco: Et auertiscasi sempre di nō dar mai la foglia a gli animali, se ella non è stata colta almeno dieci, ò quindeci hore: ma meglio sarebbbe a darla il secondo giorno, & massimamente ne i primi tempi, quando ella si troua tenera: perche quāto piu si ritroua verde, tanto piu è atta a fargli infermare.

VIN. Dapoi che m'hauete detto solo quel che si può far facilmēte ne i buoni tempi, vorrei non meno, che mi diceste ciò che si debbe fare quando le foglie vengono bagnate dalle pioggie, che qualche volta durano un giorno e dui, & piu ancora di continuo.

GIO. B. Certamente ch'egliè gran dolore a coloro che ueggono q̄sti casi strani; nō sapēdo, nè potēdo pigliar partito alcuno per soccorrerli. Et però quelle persone, che son ben prattiche di queste cose cosi contrarie; sapendo che la foglia buona posta (come ho detto) in luogo

luogo fresco si mantiene ottima per tre giorni, non mancano d'hauer ne in monitione buona somma, che faccia risugio all'altra ricolta auanti. Et oltra che non mancano ogni giorno di uoltarla, & mouerla una & due uolte, & anco di piu, se cosi è bisogno, accioche nõ si scaldi, & subolisca; quando veggono che'l tempo minaccia pioggie, sono solleciti a raddoppiare huomini, che ne raccolgano in quãtità, & fan massimamente questo, quando i caualieri mangiano assai dopo la terza & quarta muta. Vero è, che si come vsano ogni loro diligentia, per stare forniti di buona foglia ne'i tempi detti; cosi non si curano d'hauerne in abondantia quando i caualieri dormono, & si mutano; percioche allhora ogni poca foglia basta.

VINC. Io non son'ancora satisfato a pieno, se non mi dite come si debba fare, quando le pioggie sopravengono all'improuiso, & che nõ essendoui foglia raccolta, è forza raccoglierla cosi bagnata, & ciò bisogna fare non solamente per vn giorno solo, ma per molti & molti ancora, secondo che non cessa di piouere.

GIO.BA. In questi casi cosi strani, i prudenti gouernatori si sforzano di schermire con essi loro. Et però inanzi che comincino a raccogliere le foglie, scuotono quanto piu possono gli arbori, o almeno i rami, accioche l'acqua grossa cada in terra: & come le hanno raccolte, & portate a casa piu tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano sospese, subito le distendono sottilmente in luogo asciutto sopra le grati, o stuore, o coltre, sopra altre cose a proposito, doue tiri uento: non mancando di riuoltare spesse uolte, fin che si possano dare i caualieri: Ma se la fame loro insta, asciugano almeno quelle prime che bastano a cibarli, co i panni netti, & caldi d'una in una; o piu tosto le portano in luogo ben chiuso, & la pongono intorno al buon fuoco, e secondo che si asciugano, le portano di mano in mano ad essi, fin che le altre si stanno asciugando; & a questo modo ristaurano i caualieri, fin che'l tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri, che per trattener questi animali quãdo pioue di continuo, non solo pongono le foglie bagnate sopra in lenzuoli, & le uentolano, sbalzandole piu uolte in alto, & ripigliandole fin che sono bene asciutte; ma ancora accortamẽte lasciano de' rami, che sono alquanto rotti nel raccogliere le foglie l'anno innanzi, o de gli altri, che sono fuor dell'ordine de' mori, che per ragione andarebbono tagliati, li leuano, e portan a casa; onde hauendoli primamente ben crollati, & asciugati, danno lor quella foglia per buona, fin che'l tempo si accommoda.

VINC. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliora, & quali si debbono rifiutare.

GIO.B. Non si può fallare a pigliar sempre la foglia di quei mori, che si ritrouano ne i colli posti al Sole, o ne i luoghi pietrosi, ghierosi, magri, sterili, & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque; percioche quãto piu questi arbori sono prossimi alle acque, o che siano questi ne i terreni grassi, tanto piu ꝓducono le foglie morbide, le quali non fanno la seta fina, & indeboliscono talmente i caualieri, che non è marauiglia poi se facilmente si amalano, & muoiono. Et però nõ sono da lodare coloro, che piantano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti, o ne i siti paludosi, o nelle possessione, o campi fertili; conciosia che quelle foglie sono la destruttione de' caualieri, & assai uolte la total rouina de' poueri contadini che le hanno a pagare. Auuertendo che generalmente la foglia di mori vecchi è piu sana a i caualieri, che non è quella di giouani.

Poi non solamente si piglino sempre i mori che ho detto, ma piu tosto anco quelli che fanno i frutti alquanto rossi, & neri (ancora che tra noi fin'hora ue ne siano pochi) perche questi producono miglior foglia che i paesani, per esser piu minuta, & piu soda. Vero è, che quando si potesse hauerne de' grandi, neri, in qualche copia, questi auanzarebbono tutte le altre sorte nel produr maggior quantità di foglie, lequali oltra che manterebbono molto robusti i caualieri, farebbono far loro anco la seta in tutta perfettione; ma bisognarebbe darli questa, & le altre sorti cosi quando si comincia a pascerli, come in tutto, quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia, non è marauiglia se quelli patiscono, & muoion assai volte. Et perciò si douerebbono inestare i bianchi, mentre che sono piccioli, questi neri a canello, & alla primauera, come a pieno ui dissi il quinto giorno.

VIN. Che opinione hauete uoi circa al tener neti i caualieri? Percioche vi sono alcuni che li nettan'ogni dui, ò tre giorni, altri ogni settimana solamente, & altri non ui fanno altro finche non hanno passato le tre, & quattro mute.

GIO. B. Ho sempre ueduto lodare il tenersi netti, & massimamẽte dopo la terza, & quarta muta (hauendo però gran rispetro nel maneggiarli) poi che questi animali si cõpiacciono piu tosto di giacer sopra le tauole nette, doue sentono i buoni odori d'herbe, & di aceto ottimo, che di stare sopra lo sterco loro, che rẽde sempre puzza col tristo odore appresso del letame. Et che q̃sto sia uero, gli eccellenti gouernatori, nõ pure spesse volte profumano d'incẽso, di lardo di porco, & anco di salciccioni posti su le bragie, i luoghi doue si tẽgono i caualieri, ꝑche si allegrano molto, & si sanano quando sono infermi, ma ancora nõ sopportano, che alcun'odore cattiuo vi entri, o altre cose che ren-

dano

dano fetore. Ben'è vero, che son'in errore color, che dicono, che l'aglio i porri, le cipolle, & le altre cose di simili odori riuocano; anzi che se ne cópiaccino qñ massimamēte i ministri cominciano a mãgiare mentre che sono piccioli, & che frequentano di tempo in tempo.

VIN. Lodate voi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurina, come alcuni pochi fanno sempre così?

GIO.B. Non è dubbio alcuno che questo modo è piu a proposito per nettarli d'ogn'altro, percioche, leuando di foglio in foglio, doue son'i caualieri col letto sotto, e riponēdoli sopra i fogli netti rimessi, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesmi netti, che allhora saranno leuati.

VIN. Vorrei saper'ancora quãte uolte dormono questi caualliери, & quanti giorni stanno adormentati, & se si debbono leuari gli altri che mangiano, & non dormono con seco nel medesimo tempo?

GIO.B. Perche tali animali non si mutano se nõ col dormire, però possiamo dire, che sempre dormono quattro uolte, il qual dormire dura piu, & meno secondo che'l caldo punta, o nò; & che la foglia sia buona, o morbida, o altramēte conditionata. Auuertendo, che quãdo dormono nella terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali nõ dormono con essi; come hanno mangiato vna uolta, o due, chi non li leuasse, & mettesse da sua posta senza mangiare fin che cominciassero a dormire (poi che alle volte stanno i dieci, & i quindeci giorni cosi) creparebbono tutti, innanzi che giungessero a sei, ouer'otto pasti: Ma essendouene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia, quanta che possono viuere parcamēte, fin che cominciano a dormire il loro tempo. Et questo disordine del non conuenire tutto ad un tempo circa alle cose della loro natura, procede perche sono diuersamente nati, quanto alla fortezza; & alla debolezza. Che fussero poste le oua nel uino (come ho detto) o in altro buó licore, non è dubbio che in vn'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebono, & andarebbono a fare la setta tutti di compagnia.

VIN. Desidero parimēte, che mi diciate qñ i caualieri son'in esser p partorire la seta, è nõ meno il modo che si tiene, p condurli a farla.

GIO.B Fatta la quarta muta, cominciano dapoi tre giorni a mangiare ogn'hora piu fin che si ueggono tralucere tutto'l corpo, & mostrare assai uolte dalla bocca il filo di seta c'hãno nel uētre, e qñ sono p partorirla biãca, hãn'il corpo come d'argēto; & essēdo p farla gialla, l'hanno a modo d'oro, & piu essendo p partorirla uerde, o rãciata l'hãno di qll'istesso colore. Onde ritrouãdosi benissimo satolli, si drizzan'a cercar qualche cosa a lor ꝓposito p attaccaruisi, & ordirui sopra di man'in mano la lor seta: serrãdosi ciascuno nel suo bocciuolo

o gal-

o galetta, che a poco a poco formano in dui giorni, o poco piu. Et però, all'hora nō bisogna esser lēti ad apparecchiare intorno alle tauole delle scope, delle ginestre, delle felici, de i sarmenti di uite, de i rami di quercia, di castagna, & d'altre cose, che diuersamēte si costumano, ma che tutte siano sempre bē secche; perche altramēte quādo uenisse pioggia, si rinuerdirebbono, & danneggiarebbono simili animali: cō la lor humidità. Bisogna poi essere auertito di non abbandonarli mai allhora, finche tutti sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lauori; percioche, tanto è il gran desiderio che in loro uiene d'allogiarsi per lauorare, che s'infuriano di tal sorte nell'ammucchiarsi, che pare, che s'habbiano a suffocare, Et però non tanto bisogna, aiutarli, che non cadano in terra, & cadendo non si manchi di riporli in qualche luogo a proposito (quando però nō siano talmēte offesi, che bisognasse piu tosto gitarli altroue, quanto è necessario vsar diligentia nel fare, che non stiano spessi; atteso che si uede per prattica, che quanto minor numero son'insieme, sempre fan maggior quantità di doppioni: La qual cosa rende per certo danno assai, & massimamēte quando ne fan la quarta, e terza parte di tutte le gallette, e che si uendono malamente; come ui sono molti mercanti talmēte astuti, che nō li pagano pūto piu della metà di quel che fanno le gallette, benche ne uengano finalmente in utilità, come se non fussero doppioni.

VIN. Quante hore, o giorni tiene il caualiero per finire la galletta dapoi ch'egli l'ha cominciata?

GIO.B. Alcuni vi sono che la fann'in due notti, e un giorno, altri in dui, & altri in qualche poco piu di tempo, & q̄sto auuiene ꝑ rispetto, che uno sia piu debole, o piu potēte dell'altro, o che sia ꝑ far la galletta piu picciola, o piu grossa: ouer ꝑ cagion del freddo, o del caldo che all'hora occorre. Onde, si come si sentono dētro lauorare tutti; cosi come cessano di farsi sentire, e da credere, che l'habbiano finita.

VINC. Quanti giorni stanno a uscire della galletta, dopo che essi l'hanno compiuta?

GIO.B. Ordinariamente nō ui è animal ch'esca piu tosto di dieci giorni, ne che stia piu di uinti. Et q̄sto occorre, ꝑche quāto piu ritardano a uenir fuori, è ꝑ cagion della galletta che si troua grossa, & dura, laquale non possono cosi forare, come fanno le picciole, & molli.

VIN. Quali gallete si debbon pigliare, per tener perfetta semēza?

GIO.B. De' quattro colori, che mostrano le gallette, si hanno per migliori i ranciati, e non cosi i gialli, e meno in bianchi, e uerdi. Poi quanto al pigliar le semplici, o le doppie, molti ui sono che piu tosto pigliano di q̄ste, che di q̄lle; ꝑcioche dicono che ui è piu utilità, nō valēdo di pretio le doppie la metà di quello, che uagliono le semplici:

&

& anco essendoui dentro il maschio, & la femina, laquale pche si troua piena di oua, coma sono vsciti la mattina, subito si accõpagna col maschio, & stata solamente due, fin tre hore seco, si leua il maschio, e si pone anco (chi uuole) con vn'altra, & nõ piu, per altro tanto tẽpo: La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i panni bianchi di lino, ma meglio sopra i fogli di carta posti in piano sule tauole, o in altri luoghi accõmodati, perche non solo si possono metter in luoghi sicuri per l'anno seguente secondo che di mano in mano sono caricati d'oua, come si fanno anco i panni di lino; ma con maggior facilità saranno distaccati col coltello, senza romperli in modo alcuno.

VIN. Vorrei che mi diceste ancora, quante oua può fare ciascuna di queste farfalle, accioche potessi diuisare quante ne douessi tenere, per supplir'a quella quantità, ch'io hauessi designato.

GIO. B. Ordinariamente ogni farfalla debbe partorire, cento oua, onde non pure facilmente si può discorrere quãto numero se ne debbe tenere, ma si conoscono ancora con facilità tutte le loro gallette, le quali sono tonde, e non acute, come son quelle de' maschi. Et però quando se ne tenesse, come sarebbono quattro cento, bastarebbe che vi fusser solamente ducento maschi; perche, come ciascuno fusse stato fin tre hore con la prima femina, si potrebbe poner (come ho anco detto) con la seconda, & non piu, perche chi facesse altramente sarebbe gran danno delle femine che guastarebbono tanto piu l'oua, quanto che ui stessero adosso; Oltra che a questo modo non si forarebbono l'altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenesser tanti maschi, quante fussero le femine.

Dopo che seranno scelte quelle gallette, che saranno migliori per conto della semenza, non tardi di metter tutte l'altre al Sole per farui morir i caualieri che, saranno dentro: & quando tardasse a morire per cagione de nuuoli, siano poste tali galette large in un sacco, e si facciano stare nel forno, subito, ch'è cauato il pane non manco di una hora, & vn'altra dapoi nel sacco, & a questo modo si ritroueranno morti tutti.

Non si manchi appresso di far tirar la seta quanto piu tosto si può; & qñ nõ ui fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue nõ sia poluere, o almeno siano coperte benissimo cauando parimente i doppioni dalle semplici, accioche si faccia piu bella seta. Ma sopra ogni cosa, siano pigliate le migliori maestre, che si possano hauere: pcioche, chi fa tirar la seta da persona che non sia eccellẽte, nõ si può dir il dãno che ne segue; come la prattica cel fa uedere in quelle, che la tiranno talmente con ragione, che la si uende piu del quarto prezzo, & anco molte uolte piu del terzo. Senza che ue ne sono di quelle

che

che la tirano alla Bologneſe per fare di ueli ſottiliſsimi, laquale rende magior'vtilità di tutte le altre ſete.

VINC. Perche mi ſono ſcordato di domandarui ſe è bene a ſciegliere vna ſorte di caualieri, piu toſto, che l'altra, p ponerli poi ſeparati de gl'altri a far le gallette della miglior ſemenza, io ui prego che mi diciate s'egli è coſa gioueuole da tenerne conto, o nò.

GIO.B. Non è dubbio alcuno che tutte le perſone giudicioſe, nõ ſolamẽte ſcielgono i piu groſsi animali; e da quelli i piu neri, poiche queſti ſi hanno per li piu forti, e che fanno miglior ſemenza di tutti gl'altri, ma ancora pigliano due uolte femine piu de' maſchi, e le pongono in un ſol luogo accioche ſappiano quali ſono le loro galette. Et quanto poi al ſapere quali ſiano le femine, & quali i maſchi, ſi conoſcono beniſsimo a i ſegni che hanno nel luogo proprio, quando haueſſero gli occhi, che paiono come ciglia, percioche le femine le hãno piu ſottili, & manco neri di quel che hanno i maſchi.

VIN. Perche fin'hora non mi hauete detto quello che piu importa no p ſanar i caualieri ammalati; mi farete coſa grata a narrarmi quei rimedij; che ſapete, p liberarli dalle infirmità, che li cõducono a morte.

GIO.B. Biſogna auuertire, che i luoghi doue ſi tengono ſiano bene accommodati (come vi ho detto) & non mai humidi, o ſporchi di lordezze, ouero poſti ſotto a i tetti de' ſimplici coppi, percioche, ſi come da queſti ſono offeſi nella notte da i uenti, & da i freddi, & poi nel giorno dal caldo potente de' raggi ſolari facilmente penetra; coſi in quelli pauimenti, è quaſi impoſsibilè, che poſſano durare ſe non poco tempo.

Poi, laſciãdo da parte le regole, che ſi debbon'oſſeruare nel tener netti queſti caualieri, & nel darli la loro paſtura, o l'aere dell'auſtro, della tramontana, & delle altre parti ſecõdo che biſognano, dico che quãdo pur ſi ammalano per cagion del freddo (come il piu delle uolte auuiene) nõ ſolo ſi debbono tener bẽ chiuſi tutti q̃i luoghi, e portarui delle bragie di fuoco ſenza fumo, & poner'in quei uaſi dell'incenſo, & del lardo di porco o piu toſto de' ſalciccioni tagliati in fette (poiche di queſti odori ſi compiacciono, talmente, che ſi reſtaurano in vn ſubito) ma ancora ſi ricuperano grandemente, ſpruzzãdo lor'adoſſo della maluaglia, ò dell'acqua uita, ouer gittandoli nell'aceto perfetto (eſſendo però grãdi) & leuandoli poi fuori da quei vaſi ſubito. Onde come ſon'aiutati da queſte coſe calde, e odorifere quãdo patiſcono p ſouerchio freddo; coſi poi ſi rinfreſcano ſe ſono ſpruzzati d'acqua roſa, q̃n ſon'infermi per cagion del troppo caldo. Ma ritrouandoſi ancora di mala uoglia, p hauer mangiato troppo, ſi ſanno molti col farli ſtar tre, o quattro giorni ſenza riceuer paſtura alcuna. Vero è, che

eſſen-

essēdouene di colore liuido, giallo, e spiaceuole, o che piscino vn certo humore, che li fa bagnati, & lassi, bisogna subito leuarli da gl'altri e trarli fuor del luogo, e portar i sani la mattina innāzi al leuar del Sole, all'aere per tanto spatio di tēpo, quāto si direbbe un Miserere, o poco piu; & poi ritornare quelle tauole al loro luogo, lequali mētre che si nettano all'hora siano spruzzate di buon aceto, e dapoi fregate di herba buona, & essentio insieme. Oltra che si può darli anco l'aere, & sentir'il vigor del Sole (ma che non siano toccati da i raggi suoi) quādo le finestre di quel luogo, siano talmente commode, che essi possano goder il uenticello, che la mattina frescamente tira.

VIN. Perche io mi ritrouo hauer qualche numero di mori nel mio suburbano, & nella possessione di Pōpeiano, in modo che alcune uolte non trouo chi uoglia pagarmi la foglia, & non posso tenere caualieri che la mangino, per non hauer tanta seruitù in casa, come ui uorrebbe a nodrirli; mi sarebbe caro, che mi mostraste qualche uia nuoua, per la quale io ne potessi cauare honesta utilità.

GIO. B. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentilhuomini, i quali perche hanno grādissima quātità di mori, per minor fatica di tener caualieri, & per maggior'vtilità, che non è l'affittare simili arbori, dāno a diuersi contadini tutta la loro foglia; & questi vi pongono solamente la semenza, e le fatiche che uogliono a pascer gl'animali; & nodrirli fin che hanno fatte tutte le gallette, & partire per metà. Et questo è vn'honesto partito per noi patroni, & per essi lauoratori. Percioche, si come cauiamo piu danari della metà delle gallette, che nō habbiamo dall'affittar'i mori: così essi non possono perdere se non le fatiche de gli ultimi giorni, le quali sono di minor danno assai, che non è il pagar la foglia, per uoler guadagnar la metà, & che alle uolte si ruinano, quando i caualieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori, doue rebbe hauer'ogni anno qualche quātità di gallette in casa; percioche potrebbe cauare non solo da gli stracci, ò stopella diuersi fornimenti colorati di letto, & molti adobbamenti di casa, & con poca spesa; ma ancora con gran uantaggio potrebbesi fornire di piu panni fini di seta per vestire se medesimo, & tutta la famiglia, poiche questa città hà così bella dote di fare si lustre tinte, & specialmente ueluti neri che stanno al pari di quanti siano piu belli in Milano, in Genoua, & in Perugia. La onde dobbiamo ringratiare grandemente il Signore Iddio, il quale fra i tanti doni speciali, che egli ci hà dati per sua infinita bontà, ci hà anco nouamente dotato di questo così vtile della seta, laquale cresce totalmente di anno in anno in quantità, & in bontà, che s'inanimano molti Maestri eccellenti a

pian-

piantare diuersi telati per la seta nostra, che abonda, e per le acque che crescono loro sia grande beneficio.

VINC. Mi resta domandarui, quanta foglia possano mangiare i caualieri, nati da una oncia di semenza, & quanta seta deuono produrre.

GIO.B. Ordinariamente i caualieri nostri, ò di semenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci pesi di foglia, che sono fin ducento cinquāta libre, & producono otto, e noue, & alle uolte fin dieci libre di seta: ma se sono de' Calabresi (per esser piu grossi) mangiano undeci, & dodeci pesi di foglia, & fanno anco undici, & dodici libre di seta, per ogni oncia di semenza.

VINC. Desidero saper'ancora, quanta seta si deue cauare da uinti cinque libre di gallette.

GIO.BAT. Dalle nostre paesane, per l'ordinario, se ne caua un'oncia per libra: ma se sono della semenza Calabrese, si cauano fin'oncie trenta.

VINC. Dapoi che resto satisfatto di quanto vi hò domandato, sarà bene che facciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da uoi.

GIO.BAT. Tante uolte quante ritornarete, uoi sarete sempre il ben uenuto.

IL FINE DELLA XVI. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO.

GIORNATA XVII. Aggionta.

Nella quale si tratta di quanto debbe fare vn diligente Agricoltore, di mese in mese, & secondo i buoni, & cattiui tempi.

ESSENDO ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio.Bat. Auogadro nell'hora solita, lo ritrouò, che godeua il fresco nella vaga capelletta, doue accommodati prima l'Auogadro cominciò dire: à Voi M. Vincenzo mi rimetto di quanto vi piace, che hoggi parliamo.

VIN. Dapoi che per sedeci dì mi siete stato molto cortese nel chiarirmi di quanto v'ho richiesto, desidero nõ meno c'hoggi, per modo di Epilogo, mi diciate ciò che può fare vn'eccellente Aricoltore di mese in mese, & quasi anco di giorno in giorno, secondo le stagioni, & i buoni, & i cattiui tempi di tutto l'anno.

GIO.B. Volendo voi, che discorriamo intorno a questi effetti necessarij, credo che basti il parlarui solamẽte de' riti Lombardi, e non della diuersità d'infiniti paesi stranieri, poiche sarebbe impossibile a raccontarne solo la millesima parte.

VINC. Oltra che uoi dite il uero, mi rimetto ancor'al giudicio vostro del mese, che ui piace di cominciare.

GIO.B. Ancor che alcuni antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Gennaro, come di quello ch'è il primo de gl'altri mesi; nõdimeno, considerãdo io ch'innãzi a S.Martino son raccolti tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani, & che in que-

sto

ſto paeſe i maſſari, o lauoratori, che ſi portano da i loro patroni, ſono ſtantiati per lauorare i campi a quegli altri, che di nuouo hanno promeſſo, però comīciarò a parlar del meſe di Nouembre, ilqual'è aſſai piu conueneuole per dar principio a queſto ragionamento, che non ſon gl'altri meſi, conciosia che che tutti i lauoratori cominciano cō molti modi a coltiuare i campi, & a piātare, & ordinare gl'arbori per beneficio dell'anno ſeguente.

VIN. Ancora piace a me, che parliate prima di queſto meſe, & poi de gl'altri; ſin che hauerete compiuti i dodici.

Del meſe di Nouembre.

GIO.B. In queſto meſe adunque il buon'agricoltore comincia a carrettare le ripe de' cāpi, che ſono reſtati voti ꝑ cagion dell'eſſer magri, o ꝑche ſi ſon ritrouati ſporchi; le quali ſono fate alte dall'aratro qñ d'aratura in aratura vien nettato dal bifolco (come ꝑ ogni douere ſi debbono abbaſsar'ogni tre, o quattro anni) e cōdur qlla terra ꝑ tutto il cāpo; e ſpecialmēte nelle ualli (qñ ue ne ſiano) ꝑ farlo maggiormēte vguale. Et finito di carrettar queſte ripe, rōpe tutto'l fondo cō l'aratro, accioche dal grā gelo, da i venti, e dalle neui reſti ben purgato, & ſpolueratо. Percioche, nō è dubbio, che li gioua aſſai piu per ſeminare poi il cāpo alla primauera (qñ però ſia bene ritagliato almen due altre uolte con l'aratro) che a romperlo al fin di Gennaro, ò al principio di Febraro, come molti fanno con loro gran detrimento.

Dipoi cura in queſto meſe i graſsumi, che ſi trouano nel fondo de' foſsi di queſti campi, per ſporgerueli innazi che arino la terza uolta, e ſollicita di far correre le acque ſopra i prati, che non ſi rompono, & di rebolare i fondi di quei uaſi con diuerſi inſtrumenti, accioche elle coſi torbide, & accompagnate da una infinità di foglie, ingraſsino maggiormente quei campi coſi pratati.

Ancora è diligente nel fare de' foſsatelli, o delle buche, per piātarui al Febraro, e ꝑ Luna noua, delle viti, ò d'altre ſorti d'arbori; atteſo che a ql tēpo ſi ritrouano talmēte cotte dal gelo qlle terre, che paiono cenere. Vero è, che hauendo cauate qſte foſſe nel meſe d'Agoſto, egli piāta ſimili arbori piu toſto in qſto meſe di Nouēbre che al tēpo della primauera. Oltra che nō manca di piantare gli oſsi, o le anime de' perſichi, delle mandole delle noci, & d'altre ſorti ſimili, accioche quelli guſci immarciſcano innāzi che i ſemi naſcano alla Primauera.

Appreſſo ſcalua, o pota i ſalici, le albere, o piope, & gli altri arbori nella Luna nuoua, accioche i rami creſcano piu facilmēte dopo il verno: oltra che pianta le belle piante cauate all'hora da quegl'arbori per che prendono meglio, che ſe fuſſero piantate dopo Gennaro.

Non ſolamēte taglia poi dal piede gl'arbori, che ſono a propoſito per fabricare, o ꝑ fare altri effetti, & ꝑ Luna vecchia; ma taglia anco

dal

dal piede tutti quelli che son seccati l'estate per fenderli quando pioue, o neuica, sotto a i portici. Senza che taglia gli stropelli, o uinchi, e le stroppe, o ligacce da i pendoli, & ui lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de' salici giouani. lequai cose lega in fasci, & conserua in luogo, che non gelino, p legar le uiti, e altre cose a' tẽpi suoi.

Non meno in questo mese pota le uiti de' colli, che non sono offese dalla Tramontana; poiche, per l'ordinario, producono maggior copia di vua, che se si potassero dopo Sant'Antonio. Et hauendone che siano sottoposte a gelare (nõ hauendole ordinate di Ottobre) le sciegli e, & le pota, & dapoi distese le copre di terra; oltra ch'egli colma le altre, hauendo prima dato alle magre una palata di poluere p gamba.

Non manca similmente di pestar'i risi, accioche si possano mangiare: & anco pesta quei lini, che non sono pestati, per spadolarli poi di tempo in tempo.

In oltre, il diligente Agricoltore, porta i cedri, & altri frutti simili, che sono nelle casse, o ne i pitarri, al coperto, dopo che hãno hauuto però un giorno, o dui delle prime brine, & li serra secõdo che'l freddo cresce. Dando loro del letame perfetto, come è lo sterco di cauallo, o di colombino ben marcio, & d'altri vccelli, incorporandolo benissimo nella loro terra; & adacquandoli quando patiscono sete, & massimamente quãdo hanno frutti, accioche si rinuerdiscano, come facilmente si conosce, quando le foglie si astringono.

Raccoglie similmente in questo tẽpo le castagne, & i maroni, & le caua fuori da i ricci per mangiarli a più modi, & per uenderli a i suoi tẽpi. Oltra che raccoglie le oliue per far dell'olio, secondo che si trouano ben nere, & che sono state ammucchiate.

Attende anco a nettar benissimo gli asparagi, & li carica molto bene di segatura di corno, di cenere, & d'altre cose, come ui dissi nel trattato loro, & ricalza ancora gli artichiocchi con la terra, quando non gli habbia conci d'Ottobre, e li lega con le cime riuolte all'ingiù, accioche non gelino, & che per tempo facciano i loro frutti. Senza che ricalza il ruso di terra a gamba per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore non si scorda di cauare i radicchi, & di coprirli legati nella terra, & in luogo caldo; accioche le radici loro uengano tenere, e le foglie bianche, per mangiarle l'une, & l'altre tutto il uerno nell'insalate. Et oltra che fa il simile delle indiuie, p seruirsene ben bianche, al modo detto; lega anco i cauoli in cima, accioche diuengano di dentro bianchi, quando per natura non si serrano, come fanno i capucci.

Medesimamente in qsto mese, caua i gniseri; o carotte, & leuato loro tutte le foglie, li copre nella sabbia al coperto, per mangiarli cotti

nell'insalate, & anco in composta nella Quaresima. Et fa ancor'il simi le a i ramucelli, & a i rauanelli per mangiarli crudi dopo Pasqua. Facẽdo però tutte queste cose per Luna vecchia; percioche non durarebbono questi frutti, quando si cauassero essendo nuoua.

VIN. Che semenze si possono piantare in q̃sto mese di Nouẽbre.

GIO.B. Io non so per hora, che si possano piantare fuori i grani della faua grossa brouetata, & quelli del rouagiotto, o pisello; poiche sono buoni alla Pasqua, & anco alle uolte alla Quaresima, & questi semi bisogna conseruarli da gli vccelli, & specialmente dalle gaze; stando che egli sterpano nel germogliare per la estrema fame che hanno al tempo della neue. Et si puo anco piantar le spiche dell'aglio ne i terreni vangati, & qualificati alla lor natura, poiche vengono più grosse, che non fanno essendo piantate di Febraro, & rendono vn'utile marauiglioso. Oltra che io lodo quegli Agricoltori, che questo mese p Luna nuoua letamano, & uangano i terreni doue han da seminare al principio di Marzo la cosi utile maggiorana; percioche ui attacano molto meglio queste semenze, che si rompono con l'aratro; o con la vanga dopo Natale. Et chi facesse questo medesimo a molti semi, che si spargono di Febraro, & di Marzo, è certo che li sarebbe di molto giouamento.

Restaui in questo mese di raccoglier'i melicaci, o sagginali, e da cõdurli a casa, per valersi de' grossi a far le siepe, & de' minuti a coprir l' herbe gentili, ouero per porli sotto a gli animali, o essendo tagliati menuti, per farli mangiar loro quando non lauorano, & che però non siano stati al scoperto.

VIN. Dapoi che ho inteso le più importanti cose, che si debbono fare nel mese di Nouembre, aspetto anco che mi diciate quelle che van no fatte in quello di Decembre.

GIO.B. In questo mese il valẽte Agricoltore ara nõ fondãdo però molto l'aratro, i prati trifogliati di dui anni, accioche si spoluerino le terre, & sponglino quelle radici in tal modo, che nel seminarui i lini al principio di Marzo, o al fine di Febraro, vengano assai piu belli, che non sarebbono se questi campi fussero arati dopo santo Antonio.

Non solamente poi l'Agricoltore non mãca di far ne i risi, & ne i lini ciò che bisogna loro; ma anco nel raccoglier le oliue, & nel cauar ne più oglio che può, senza che caua dell'altro che fanno le noci, le semenze del lino, delle uiti, delle rape, & altre sorti, secondo il solito.

Indi, si come egli è diligẽte a curar'i fossi, & altri vasi adacquatori, & nõ; cosi sollecita nel far correr le acque sopra i prati, & farui gli altri benefici, come ui ho anco detto. Oltra che nõ mãca di tagliare de legnami diuersi per Luna uecchia, quadrãdoli, & accõmodãdoli in q̃l

esser

esser che bisognano per casamẽtare, o per fare altri effetti necessarij.

Appresso, perche egli non debbe mai stare in otio, & specialmente quando la cãpagna è agghiacciata da gli estremi freddi, o coperta dalle molte neui, o talmente inacquata dalle pioggie, che nõ vi si può far beneficio alcuno, non pure non mãca di pigliare diuersi vccelli, con le reti, delle lepri, & altri animali co i cani, o con trappole diuerse, ouer con archibugi, o con balestre; ma mentre che pioue, o neuica grandemente attende a far con l'accommodato torno molte cose di legno; come sono scodele, taglieri, basie, scatole, spine, canelle, cocconi, & altri instromenti necessarij: Senza che egli fà de gli aratri, de gli erpici, de' redaboli, de' rastelli, & de gli altri istromenti di legno commodi a l'Agricoltura; & non meno prouede alle cose necessarie de i carri, delle carrette, a tutte le altre che sono pertinenti a gli animali, accioche siano all'ordine quando bisognano per carregiar o per coltiuare i campi. Et anco si prouede di buone falci, di podetti, di cortelacci, di securi, di seghe, di zappe, di vanghe, e d'altri molti instromenti, che vi vogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi si breui giorni di Decẽbre, & di Gennaro al fuoco per esserui più otio honesto di feste, che ne gli altri mesi) nel parlar a tutta la sua famiglia pacifica della felicità Christiana, che si gode nell'Agricoltura, mãgiando insieme diuersi lorofru tti cotti, & crudi saporitamente, & senza sospetto alcuno di ueleno; & spinando nuoui uini, per assaggiare la loro bonta? Onde, come amoreuolissimo padre, nõ solamente si sforza di mostrar'a tutti il grande obligo, che hanno verso il signor'Iddio de' benefici infiniti che dà loro in premio delle fatiche fatte a gloria di sua Maestà; ma ancora li fà vedere con quanta felicità, & sicurezza, ciascun'Agricoltore intelligẽte, & diligente può crescer pur'assai l'entrate de'terreni, che sono capaci per riceuer diuersi semi & diuerse piante, secondo la lor natura.

Qual'è colui così nobile, & così grã Signore, che nõ douesse hauer vna dolce inuidia a gli Agricoltori, che si compiacciono più di questa uita, così pacifica, così lieta, così felice, & della famiglia obediente, de gli animali disciplinabili, & de' loro cãpi ben coltiuati, che se fussero grãdi Principi? perche conoscono, che q̃sta loro possessione è Regina di uiuer lontãni da i trauagli, da gli odij, & da gl'infiniti impedimenti, che nuocono di cõtinuo all'huomo Christiano. Et q̃sti veramente son degni d'esser inuidiati da tutto il mõdo, poiche nõ cessano mai di ringratiar il grãde Dio de gl'infiniti doni, chè tutto dì riceuono; pensando sempre, come possono dispensar il tẽpo nel coltiuar la terra, & quella crescer di buoni raccolti, p cõmune beneficio di noi mortali.

VIN. Quantunque habbiate detto parte della felicità, che gode l'huomo libero dalle uanità di questo mondo, nondimeno, perche ui sarebbe pur troppo da dire, è ben che seguitiate nel dirmi le cose, che debbe fare l'Agricoltore ne i giorni di Gennaro.

Del mese di Gẽnaro.

GIO.B. Non solo l'esperto Agricoltore fa molte cose in questo mese di Gennaro intorno a i risi, a i lini, & a gli olij, & alle altre cose, che vi ho narrate (quando però non sono state finite al Decẽbre) ma anco ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Nouẽbre: Oltra ch'egli comincia dopo S. Antonio a tirar giù da gli arbori le uiti, quando il tempo è humido (perche altramente si romperebbono i maderi, o palmiti) per potarle nella Luna pur di questo mese; atteso che questa produce (come dissi) più vua, che non fanno le altre.

Poi in qsto mese, egli è diligẽte nell'apparecchiare i legnami, che uogliono per sostentare le gãbe, e pampini delle uiti: piãtãdoli secondo bisognano di gamba in bamba, ouero essendoui gli arbori, li concia in tal modo, che in tutto giouino alle medesime uiti, & a i palmiti, che elle producono dapoi, per tirarli per l'anno seguente, non mancando di potare gli arbori, che debbono esser tagliati per Luna nuoua, & nel detto tempo tagliare dal piede i boschi, accioche l'vna, & l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora, come intendente Agricoltore, non manca di ributtar talmente, per Luna nuoua, tutto il letame fatto dopo San Martino, che ultimo piu fresco sia posto prima in fondo di questa seconda massa, & il più uecchio resti in cima, accioche quando lo spargerà sopra i prati, o sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, per conto della paglia che sarà ben marcia. Oltra che non manca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state, accioche per incorporarsi con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese egli mette a l'ordine i carri, gli aratri, & gli altri stromẽti necessarij alla coltiuatione: & anco si prouede di tutti i ferri bẽ taglienti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le uiti, poi che non rincresce mai di lauorare ad ogni huomo da bene, come si troua hauer ben a l'ordine simili stromenti. Io potrei dire del far andare le acque sopra i prati, del cauare i fossi, & del carrettare, e trainare li terreni, ma perche ho detto le cose maggiori, che si fanno in questo mese, ui parlerò di quelle, si deono fare di Febraro.

VIN. Et questo mi piace, che cosi seguitiate.

Del mese di Febraro.

GIO.B. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febraro i letami, & la poluere (quãdo nõ l'habbia condotta al Gennaro) sopra i prati, benche si trouino coperti di neue, ma ancora li condu-

co ſopra i campi che ſono d'arare la terza uolta per ſeminarli di faua per luna uecchia, o come è fatta nuoua ſeminarli di ueccia, e di vena per paſtura de gli animali, al modo che ui diſsi il primo giorno.

Poi egli pota le uiti con ragione, & le accommoda a gli arbori loro, o a diuerſi legnami piantati, percioche in queſto meſe debono eſſer'ordinate d'ogni lor biſogno; & leua anco da i loro arbori tutti i rami grandi, & piccioli, che ſono ſuperflui

Pianta ancora in queſto tempo per Luna nuoua i piantoni di oliue, pomi granati, di cotogni, di fichi, di ſalici, & di albere, con gli arbori fruttiferi, che hanno le radici; Et oltra ch'egli ſcalua tutti gli bori per Luna creſcente, che non ſono ſtati tagliati auanti il freddo; netta, & accommoda gl'arbori fruttiferi, coſi per conto di rami, quã to dell'aſte, ò delle verghe loro; leuando poi ogni coſa ſecca, & i uermi con altre brutezze, che ſi trouano coſi nelle foglie ſecche ritorte, come in tutto il legno; zappando attorno alle radici, & leuando tutte l'herbe cattiue, accioche quella terra le benefichi.

Cura, & aduna inſieme tutti i letami, & anco i terracci, che ſono p̃ le corti, o cortili; sẽza che netta i pollari, e le colõbare di tutto lo ſterco loro, o d'ogn'altra ſporchezza, accioche come ſon'accõmodati di nidi diuerſi, q̃i polli, & colõbi ſi cõpiacciono ſecondo i loro humori.

In queſto tempo medeſimamente peſta i riſi, eſſendone da peſtare, e coſi finiſce i lini. Oltra che per queſto meſe ſollecita le acque ſopra i prati, che non ſi trouano letamati, o poluerizati; facẽdo intorno a queſte coſe, come hauete inteſo.

Appreſſo, non eſſendo pioggia nel fin di queſto meſe, egli ſemina i lini, accioche nel naſcere ſi vſino a patir piu le brine, & i freddi grandi, che non fanno quelli, che ſono poi ſeminati di Marzo, & fa anco il ſimile nel ſeminare il guado, & nel piantare il ruſo. Senza che eſſendo la Luna uecchia, comincia a zapare i frumẽti, perche quelle herbe nõ riuerdiſcono coſi, come fanno quando è nuoua.

Poi non ſolamente ogni buon' Agricoltore ſemina per Luna nuoua la lenticchia, l'herba buona, il fenocchio, i porri, & gl'aſparagi, ma ancora pianta l'aglio, i piſelli, la ſaluia, il roſmarino, & anco alle uolte la detta herba buona, piu toſto che ſeminarla.

VIN. Hauendo uoi finito di dir le coſe importanti di queſto meſe, deſidero che mi narriate anco le maggiori, che ſi poſſono far'in quello di Marzo.

GIO.B. Vna delle piu utili, che ſi debbono fare in queſto meſe, è che l'Agricol. ſemina i lini ne i primi giorni, fin'a quindeci; percioche ui è il fiore di ſeminarli nelle cottiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori Padouani, & d'altri paeſi li ſeminano nelle coltu-

Del meſe di Marzo.

re ben'arata, & bẽ ingrassate col letame, ò cõ la cenere, non pur al fin di Marzo, ma per tutto Aprile, & anco fin'à mezo Maggio. Vsanze però che non rẽdono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltra che egli semina il guado nel principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraro (come ho detto) vanga, & semina nel medesimo tempo la roza, & la maggiorana per grosso vtile; & pianta ancora il ruso, quando non è stato piantato di Febraro: senza che semini i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparsi d'Agosto, o al principio di Settembre.

Poi ara la terza volta, nel principio di questo mese, i terreni ben letamati, & ui semina vena sola da maturare, & anco ne semina con la veccia per pastura. Oltra ch'egli semina la cicerchia, & la lenticha, i ceci, i lupini, il frumento marzuolo, & la segala marzuola, & la scandella: & semina ancor'il canape, & i garzi ne gli vltimi giorni ne i terreni bene arati, o piu tosto vangati.

Ancora il uero Agricoltore sollecita a portar le uite non concie, e le accommoda a gl'arbori loro, ò ad altri legnami, ouer'essendone priue, le accompagna si fattamente co i frusconi, ò con altri legnami che non patiscono nel produrre i palmiti carichi di uua secondo la lor natura; Oltrache quanto piu tosto ha finito di legarle, & ordinarle, caua loro da dosso la terra con l'aratro, & dappoi le zappa benissimo dall'vna gamba all'altra, & ui taglia tutte le radici superflue, che si troua nella superficie; leuando non meno tutte le cattiue herbe che sono fra l'vna, & l'altra gamba. Questo medesimo facendo anco al ruso nel leuarli da dosso la terra, che fu posta di gamba in gamba innanzi al uerno, & special mente essendone di sotterrate, & poi le zappa, & netta d'ogni herba.

In questo medesimo tempo egli conduce curature de' fossi, & de adacquatori sopra i prati; spianandoli di anno in anno piu che può; poi che rendono maggior copia di fieni quanto piu sono piani, e commodi per adacquarli.

Ara poi la terza uolta quei cãpi, doue hà diuisato di seminare i fasoli al Maggio, & i migli al Giugno, dopo che gli hauerà bẽ letamati, & la quarta uolta arati, Sẽza che accõmoda i campi, che vanno seminati di risi all'Aprile di tutti q̃gli argini, che bisognano per adacquarli.

Parimente in questo mese il daben'Agricoltore, non solo pianta i frutti delle cãstagne, delle noci, delle mandole, delle auellane, e gl'ossi delle oliue, delle armoniache, & di molti altri frutti; ma semina anco molte sorti di pomi, di peri, di mori, di apij, e di onizi. Et oltra che semina anco gli asparagi, o pianta le gambe loro, piãta non meno i semi di cardi, & de gli artichiocchi; bẽche sia meglio piãtar le gambe di

que-

questi,& nõ de' cardi: poiche fanno i frutti quell'anno medesimo; Leuando la terra a tutti i ricalzati auãti il freddo, & anco tutte le foglie marcie, o superflue. Et nettando similmente gli asparagi già letamati di Nouembre, & uangando dapoi minutamente (ma poco fondati però) accioche maggiormente possano uscire all'Aprile da quei terreni.

Appresso egli pianta la saluia (quando però non sia stata piantata all'Ottobre) la lauanda, il rosmarino, le frasche, le uue graspine, le rose, & i gigli; oltra che anco pianta le zucche, i cocumeri, i melloni, le popone. Et medesimamente pianta gli onizzi nelle ripe de' fossi, però ne i siti solamente, come dissi il primo giorno.

Parlandoui non meno come egli semina in questo tempo, delle lattuche, delle endiuie, della citrona, della menta, & molte altre herbe gentili semina parimente de' cauoli, de' capucci, de' porri, & d'altre piu forti di uerdure grosse.

Ne tanto egli comincia a zappare i frumenti al principio di questo mese, & le herbe utili nate ne i giardini, & ne gli horti, ma zappa ancora tutte le uiti, & l'oliue con gl'altri arbori fruttiferi, che non son stati ordinati nel mese di Febraro, & oltra che non manca d'inestar quel le uiti che li paiono d'inestare sotto terra (come ui dissi) & anco i pẽdoli a canello, & le oliue co' cedri, limoni, aranci, & fichi a scudetto; inesta non meno a fessolo i pomi, & peri, cõ gl'altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente nõ solo di tramutar'i uini quando fioriscono i persichi in questo mese; ma si compiace ne i primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano; si anco perche rinascono in luogo delle morte per cagion del freddo: & anco perche cõsiderando che ogni grano nato in luogo fertile, produce piu figliuoli, & che questi molte uolte ne fanno de gli altri, ne ringratia grandemente Iddio.

VIN. Perche hauete detto le piu importanti cose, che uanno fatte nel mese di Marzo; vi prego che mi raccontate anco quelle poche ohe uanno fatte d'Aprile.

GIO.B. Nel principio di q̃sto mese, l'eccellẽte Agricoltor semina prima i risi sopra l'acqua bẽ accõmodata d'argini, & dapoi ara, & erpica i cãpi già arati tre uolte, p seminar ui le meliche, ò fasoli, ouer i migli al tepo loro. Et oltra che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado, il ruso, la roza, & maggiorana (qñ però alcune di queste cose non siano state zappate di Marzo) caua non meno le cattiue herbe cõ le mani solo dalle biade non zappate, per esser cosi di grande utilità (come dissi il primo dì) e le porta a gl'armẽti di giorno in giorno, come buona pastura; Sẽza che fa curar le fariole, & gl'altri uasi maestrali, che nõ sono stati curati, accioche le acque corrano piu facilmẽte.

Del mese di Aprile.

In questo mese,non pur'egli semina i remolacci, i rauanelli,& le altre cose nõ seminate di Marzo; ma piãta ancora i cauoli, i rauaiotti, per hauerne piu lũgo tẽpo,& gli artichiocchi(se tanto li pare)accioche facciano i frutti passato Agosto,o Settembre. Oltra che non mãca di tentar benissimo gli asparagi d'ogni altra herba, & tagliarli di giorno in giorno,secondo che compaiono belli fuori di terra.

Appresso si come egli portò a coperto al S.Martino i cedri, i limoni,& gli aranci che sono nelle casse, o ne' pitari;cosi al S. Giorgio li ritorna fuori all'aere,scoprendo medesimamente tutti gl'altri, che al detto tempo coperse con le assi, & che non si muouono mai: Senza che commoue la terra di gamba in gamba, & leua uia tutte le radici, che si ritrouan nella superficie,& anco tutti i rami(come dissi)superflui cõ la tenagliuola,non lasciandoli andare troppo alti;nè vn sol ramo fuor dell'ordine degli altri, incalmandoli poi di quelle migliori sorti di frutti,secondo che li piace.

Ancor'egli in questo mese,non solo abbruccia i prati vecchi per la grande vtilità che rendono per sei, & per otto anni;ma semina la cosi celebrata Medica,che si lega(come dissi)le sei,& sette,& anco piu uolte,secondo ch'ella è posta in terreno fertile.

In questi giorni medesimi, egli parimente semina le meliche, che nõ ha seminato di Marzo,& zappa i garzi,i guadi,& quei legumi con altri grani,che non sono stati zappati ben di Marzo. Et oltra ch'egli ha gran cura nel progresso, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquarli secondo il lor bisogno sollecita anco le acque che tutto il dì corrono lentamente sopra i risi, & di adacquare i prati vecchi e i trifogliati ogni otto giorni,& non piu spesso.

Similmente in questi giorni egli carretta, & ordina i detti terreni arati,per seminarli al Maggio, & al Giugno;Senza ch'è diligente nel tener ben lauate,& chiuse le ripe de' fossi; accioche i bestiami nõ entrino facilmente ne i campi,per danneggiare i lor frutti.

Ancora,quasi al principio di questo mese(se ui è Luna nuoua)comincia a tagliare la perfetta pastura della medica, che ha almeno un'anno,per darla alquanto secca,ouero uerde d'vn giorno,a i buoi, & a i caualli perche questo medesimo si fa per otto,& noue mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmente in Barcellona, & in Valenza, per esseruene gran copia.

VINC. Dapoi che non dite piu d'Aprile,aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono a fare di Maggio.

Del mese di Maggio.

GIO.B. Primamẽte in q̃sto mese,il sollecito Agricoltore,nõ pure zappa la secõda uolta le uiti,& ui lascia una parte di q̃lla terra attorno, accioche non siano danneggiate dall'estremo caldo: ma leua an-

co-

cora da quelle tutti i pampini, ò maderi, che non hanno frutto (per esser questo di gran beneficio a gli altri, che l'hanno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secondo che li raccoglie a gli animali. Et piu dico, che egli in questi giorni, spesse uolte leua col ronchetto posto in cima di vn'asta, i ràmicelli superflui alle salici di dui anni non tagliate, & non rompe mai le cime come fanno alcuni ignoranti; i quali, per risparmiar'il fieno, ruinano quegli arbori, o fanno il medesimo, per pur gare i bestiami con queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda, quando ha oliue da inestare, d'instarle a mezo Maggio benissimo a scudetto.

Inoltre, egli non manca a i lini dell'acqua necessaria, & li monda cō le mani sole di tutte le herbe: taglia anco i prati, & la Medica quando sono maturi: & non meno taglia la ueccia con la uena per pastura, come piu tosto hanno fatti mezi i grani.

Poi, non solamētę nel principio di questo mese egli letama, & ara quei terreni già arati altre quattro uolte, & li semina de' fasoli: ma ancor semina gli altri, che uanno subito seminati, come sono raccolte le ueccie dette con le uene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quāto più tosto conosce il lor bisogno, & raccoglie a mezo questo mese il guado, zappandolo dapoi benissimo, & facendo il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto: monda medesimamente i garzi in questi primi giorni, & poi li zappa al Giugno, & al Luglio; non mancando hauer cura circa all'acqua de' risi, e all'adacqua de' prati.

Appresso, egli pianta i piselli, o rouaiotto, & semina i gniferi, & le pastinache in questo tempo, comincia a raccoliere la poluere per le strade accompagnata con diuersi grassumi, conduceudola di mano in mano a mucchio, p darla poi innanzi il uerno alle viti, & a i prati: Senza che ne gli ultimi giorni comincia a cauare quei lini, che meza namente sono diuenuti maturi.

Io ui potrei dire ancora ciò che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tenere de' caualieri, & delle api in buona quantità, ma perche non sono cose che prouengano cosi dalla terra, come fanno la maggior parte delle altre, che ui ho detto; però parleremo di quelle, che si fanno nel mese di Giugno, poiche habbiamo detto le piu importanti di questo.

VIN. Nè io altro desidero, se non che seguitiate.

Del mese di Giugno.

GIO. B. Cominciarò dunque a ragionarui delle cose, che fa il ben aueduto Agricoltore in q̄sto mese, il quale primamente sollecita a cauare i lini maturi, & fattili bē seccare, li conduce al coperto ben legati, p faruì poi tutte quelle cose, che di tēpo in tempo ui bisognano, per ridurli alla lor perfettione. Et oltra che comincia a tagliare la maggio-

giorana,& ſeguita ſecondo che ua maturando, ſega anco la Medica,e raccoglie le foglie del guado, & dapoi zappa tutte le gambe.

Volendo poi egli ſeminare i migli, non ſolo ſemina prima doue ha abbruciati i prati,& quei campi che hà letamati,& cinque uolte arati con la preſente;ma ara, & ſemina ancora quelli donde ha cauati i lini; ſeminando dapoi gli altri,come haurà tagliato le biade.

Si come parimẽte nõ ſi ſcorda di raccoglier'in queſti primi giorni buona ſomma di mori maturi, che ſiano pieni di ſemenza, per piantar li parte coſi freſchi in perfetto terreno, & parte per cauar fuori la ſemenza al modo che diſsi,per ſeminarla al Marzo ſeguẽte;caua anco le foglie al guado,& dapoi lo zappa ſubito;zappando ſimilmente i garzi, i migli,& i primi faſuoli ſeminati,come più toſto uede il biſogno.

Appreſſo egli non manca di ueder l'acqua, che di continuo ua lentamente ſopra i riſi,e di adacquar'i prati ſecondo l'ordinario: raccogliendo etiandio quanta poluere troua, & può, per ſeruirſene poi al modo ſolito.

Non meno in queſto meſe, toſto ch'egli conoſce che le biade ſono mature,non tarda a tagliarle,& di farle ſeccare legate & nò, per condurle poi in faſci a caſa più toſto ſotto à i portici,o altri tetti che allo ſcoperto. Oltra che uolendo ſeminar faſuoli, per conto di graſſa, in queſte biade prime tagliate con i ſtipoli, li ſemina ſubito che i terreni ſono arati: De' quali, andando buona ſtagione,caua poco meno il frutto che caua de gli altri ſeminati di Maggio.

Finalmente, oltra ch'egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori delle teghe co i ritoli; ineſta ancora al fin di queſto gli arbori fruttiferi a canello,& ſpecialmẽte le noci,poiche queſte d'altro tẽpo, ne con altro modo,non apprendono ſe non difficilmente.

VIN. Perche in queſto meſe, ordinariamente, non ſi miete da noi, ſe nõ la minor parte delle biade; però ſeguitarete di dir'il tagliare che ſi fa di Luglio,con le altre coſe inſieme.

Del meſe di Luglio

GIO.B. Il diligente Agricoltore miete in queſto meſe tutte le biade, ſecondo che maturano, & le conduce a caſa legate in coue, e ſecche; & fa fuor'i grani della paglia quanto piu toſto può; pcioche quãto più tarda,tanto manco ſi conſeruano,o non naſcono,benche ſiano ſeminati in accomodato terreno:Senza ch'egli pone la paglia al coperto,quando ne hà careſtia,per eſſer (come diſsi) effetto di grande utilità;o almeno la conſerua ne i pagliari colmati con ragione in altezza,in lunghezza,& in larghezza.

Poi nõ ſolamẽte fa ſeccar beniſsimo le biade, che di giorno in giorno ſi battono a braccio,o ſi carriuolano,o che ſi fanno fuori della paglia cõ altri modi ſcegliẽdo le migliori p ſeminare al tẽpo debito: ma

leua

leua subito li stipoli da quei campi doue è per seminare i fasoli p grassa, o i lupini, o la senapa, ouero altre herbe, accioche seminandoli poi di biade, le volga sotto con l'aratro. Rōpendo medesimamēte gli altri campi per seminarli all'Autunno di biade al modo solito; & anco letamando, arando, & seminādo le rape; per mangiar le foglie più per tempo, & poi il frutto loro diuersamente quando sarà maturo.

In questo mese è anco sollecito à cauar le foglie al guado, & a zapparlo subito dapoi; zappando nō meno i migli, & gli altri grani, ò qualche herbe che non sono ben zappate.

Ancora egli non pure raccoglie la semenza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della così utile Medica; ma ne raccoglie anco buona somma di pabulo fuor de gli stripoli, & de' prati nouelli, per dare simili grani a i colombi, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso è diligente nel far'andare l'acqua sopra i risi, & leuarla quando fa bisogno, & nell'adacquare i migli, la medica, & i prati secōdo che patiscono sete; oltra ch'egli sega questi, & quella, come son maturi, per condurli poi ben'ordinati al coperto.

Taglia similmente in questo tēpo, & raccoglie quella parte di maggiorana che di giorno in giorno si matura, p fare fuori la semenza sopra i lenzuoli. Senza, che taglia & raccoglie tutto il canape, che hà fatto la semēza, & l'ordina talmēte cō l'acqua, & cō l'altre cose che ui bisognano, che si possa lauorare, & vēdere p fare diuerse cose, cōe si fà.

Poi oltra, ch'egli raccoglie la poluere al modo solito, fa ancor che quelle donne, che nō hāno da zappare migli, o altre cose, comincino a cauare la semenza da i lini, per ponerli legati in fasci grādi nell'acqua quel tempo solo, che bisogna per ammollirli: i quali, stati in massa, o in pila (come dissi il secōdo giorno) & asciuti poi dal Sole, ouer da i uenti, li raccoglie in fasci legati, & conduce al coperto, accioche riposati per alcuni dì, siano pestati quando li piacerà.

VINC. Poscia che hauete ragionato fin'hora di noue mesi, aspetto che diciate anco delle cose che uanno fatte d'Agosto.

GIO. B. In questo tempo, il uero Agricoltore ritaglia i cāpi minutamente a trauerso con l'aratro, per hauerli prima rotti per lungo nel mese passato, & fonda anco l'aratro quāto può, cō erpicarli dapoi benissimo: pche questi sono i ueri modi di coltiuar bē qual si uoglia terreno sano. Oltra che volēdo piātar uiti di Nouēbre egli fa i fossatelli in questo mese, accioche all'hora si trouino ben cotti, & spoluerati.

Del mese di Agosto.

Non manca poi di far fuori la semenza da i lini, laquale nettata prima co i ualli, o co i criuelli, conserua ne i granari, per seminarla alla Primauera, o per cauarne oglio quando li piace; Ponēdo poi quei lini

(come

(come dissi) in tanti mazzi ben legati nell'acqua; per ammollirli, tron cando ancora i rami del ruso, & legandoli in tal fasci, p ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in questi giorni a cauar'il guado, & dapoi a zappar lo subito. Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, se condo che bisognano: zappa anco tutte le uiti, lequali mõdate benissimo intorno alle radici, le lascia scoperte sin che le ricalza, e colma all'Ottobre.

Appresso si come egli raccoglie in questo mese la poluere al modo solito, raccoglie similmente i fasoli, le noci, le mandole, & la maggio rana; tagliando poi i risi, i prati nuoui, & la medica; & seminando le spinaccie per mangiarle poi tutto il uerno fin'alla Pasqua, & cosi semi nando i cauoli, & le cipolle, ripiantando i porri, accioche diuengano grossi, & anco le scalogne.

Parimẽte in q̃sto mese è diligẽte a spampinare, o cauare le foglie a q̃lle uiti che ne hã produto gran somma, accioche le vue maggiormen te possano maturare, & prouedersi benissimo di benaccie, di botti, di tinacci, & altre cose necessarie, per vindemiar le vue, & far'i vini.

Volendo poi seminar le segale per tempo, come si costuma ne i ter- reni leggieri, egli, hauendoli prima letamati, & arati dopo San Barto- lomeo, le semina subito; perche piu facilmente nascono, & figliolano piu quattro quarte seminate a buon'hora, che cinque, & sei tardamen te. Et oltra che a seminarui dentro la semenza del trifoglio ben erpi- cata uiene sempre piu bella, poiche nasce più spessa, che a seminarla ne i frumenti, è cosa anco marauigliosa a ueder l'utilità, ch'ella appor- ta nel seminarla fin'a mezo Settembre più tosto, che a seminarla al Marzo, come la maggior parte fa.

VIN. Poscia che hauete detto questi discorsi cosi utili, desidero che mi diciate ancora le cose che occorono di Settembre.

GIO.BA. Nel principio di questo mese non solo il prudente Agri coltore letama, & ara i campi che sono a proposito per seminarli all' hora di quella biada che gli pare; ma piacẽdoli di accompagnarla con la semenza del trifoglio, la sparge, & l'erpica fin che uede esser l'una & l'altra parte ben'incorporate nella terra. Inoltre non manca intor- uo al letamare, all'arare, al seminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri campi colturati più uolte, fin che sono ben ordinati.

Ne si scorda in questo mese di tagliare i rami della rozza, di racco- glier la semenza per seminarla ne i primi giorni del Marzo seguente; & di raccoglier anco per questa uolta le foglie del guado, per ordinar le al modo solito, fin che sono ridotte, & fatte in palle ben seccate al Sole, o nel forno temperato.

Non

Non manca appresso in questi giorni di tagliar i risi, & farli fuori delle paglie, & fare il simile de' migli, secondo che di mano in mano maturano. Oltra che non è molto sollecito nel uendemiar le vue, & nello sciegliere le grosse dalle gentili, le bianche dalle nere, & le mal mature dalle ben mature: conducendole ne i tinacci per farle bóllire quei giorni solamente che conuiene alla lor natura; facendone anco torchiare parte subito, o piu tosto pestar co i piedi, acciochè habbia cosi de' vini bianchi di vue nere, come de gli altri bianchi, neri, piccanti, garbi, teneri, & dolci, secondo che sono per la natura di quei siti, ouer per la industria dell'arte che egli diuersamente vsa. Nõ mancando d'inuasellar di sorte in sorte, & d'hauerne cura sin che sono fatti, o che piu non bollino.

In questo mese similmente attende a segar la Madica, & i prati che si ritrouan maturi, per condurli ben'ordinati sopra i feniti, & a raccoglier anco la poluere, secondo che ha fatto gl'altri mesi; senza che egli semina le cipolle per mangiarle poi a fin Pasqua per molti mesi.

Del mese d'Ottobre.

VIN. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importãti che si fanno di Ottobre, mi sarà grato me le diciate inanzi, che finiamo i ragionamenti.

GIO.B. Non è dubbio, che la cosa piu importante che fà il buono Agricoltore in questo mese, è il seminar i frumenti, le frumentate, gli orzi, i farri, le spelte, si ne i prati di trifoglio, quando non è per seminarui i lini, come anco ne i migliari, ne i fasolari, & nell'altre sorti di terreni secondo li piace; hauendo però letamati prima i campi colturati, per la somma del letame che hà, o con la calcina pura, o accompagnata col letame buono, o mediocre, ouer mescolata al Maggio con le curature de i fossi, o col terreno leuato dalle ripe de' campi, quando son diuenuti alte, per lo nettar che si fa dell'aratro.

Poi non pure egli attende a fare il restante de' vini, co i moscatelli, & con le vernaccie; ma pesta ancora i risi, & i lini; onde, come sono riposati alquanto, comincia a farli spatolare di giorno in giorno, fin che sono finiti.

In questo mese ancora zappa le viti, & da lor una palata di poluere raccolta di gãba in gamba, o della bulla di lino, massimamente quando non sono molto morbide: colmandole, dapoi che sono nettate; e piantando al fin del mese tutte quelle, che ha diuisato di piantare cõ gli arbori, che li paiono a proposito, per sostegno loro. Et oltra ch'egli sotterra quelle uiti, che sono dubbiose di gelare, & pianta de gli arbori fruttiferi ne i giardini, & ne gli horti; ne pianta anco maggior quantità nelle possessioni: cioè albere, salci, olmi, & altri arbori simili.

Appresso, si come egli taglia le meliche, & le conduce a casa per

farle

farle fuori su l'ara i ritoli, non meno conduce i meliccaci lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, ò dalle neui; seruendosene anco in altri modi, come si fa. Non mancando di far correre le acque sopra i pratti vecchi (quando però non sono pascolati da i bestiami) redabolando con piu sorti d'instromenti, accioche le grasse, che si trouano sopra quei fondi, corrano con le foglie che cadono da gli arbori; percioche quanto piu si fa a questo modo, tanto maggiormente s'ingrassano quei prati. Vero è, che uolendo darli sopra la poluere semplice, ouer'accompagnata col letame, primamente leua l'acqua auanti otto dì almeno, dapoi ve ne conduce tutta quella somma che li pare conuenien e.

Finalmente, egli non tanto in questo mese comincia a raccogliere le castagne, i maroni, i frutti de' giardiui di cōserua, & cauar le rape dalla terra, col leuarne le foglie, & coprirle di sabaia molto bene per lo gelo, ma ordina gli asparagi col nettarli delle herbe, o pietre, & letamarli al modo che dissi. Poi oltra, ch'egli pianta la saluia, & altre herbe, che a quel tempo uan piantate, ricalza gli artichiocchi, & anco i cardi, ma questi piu altamente, accioche uenendo bianchi sin'in cima, si possono mangiare tanto quanto son lunghi. Io ui potrei dir ancora delle altre, ma per hauer detto le più sostantiali, sarà ben che facciamo fine, se tanto vi piace.

VIN. Non tanto mi pare, che poniamo fine a i nostri ragionamenti, ma ancora vi ringratio delle molte cortesie, che mi hauete fatte. Et con vostra buona licenza andarò a cena col nobile M. Gabriel Faita mio suocero alla sua possessione di Rezato, & dapoi anderò per lo fresco al poder mio di S. Eufemia.

GIO. B. Andate felicemente, ma ben ui prego che ui lasciate vedere, qualche volta, accioche ci godiamo col contento nostro.

IL FINE DELLA XVII. GIORNATA.

DELLE MOLTE DOTI DELLA MAGN. ET Illustre Città di Brescia, & del suo Paese.

Proemio di M. Agostino Gallo Nobile Bresciano,

Alquale seguono poi le tre Giornate delle honeste commodità, & de gli honorati piaceri, che si cauano della Villa.

APOI che con l'aiuto di Dio ho finito di esplicare i diuersi riti del l'Agricol.cauati dalla prattica,in diciasette Giornate,ho pēsato anco di palesar'in tre altre, non solamente quanto è dolce, & buona cosa all'huomo prudente, l'habitar più tosto nella Villa, che nella Città; ma ancora le molte dotti della mia patria, & quanto è la fama de' nostri cittadini, & contadini nel coltiuar con buona intelligentia tutt'il paese. Il quale,non stante che circondi poco meno di trecento miglia, & che i monti,i colli, le ualli,e le campagne siano assai piu de' campi fertili,tuttauia,per esser habitato da piu che settecento milia creature humane, è talmente ben coltiuato,che di sterile, meritamente acquista il nome di fertilissimo.Questo chiaramente si uede, che si come si trae da i monti, & dalle ualli gran copia di legne, & non poca somma di fieni, di castagne,& d'altri frutti;cosi si colgono da i colli buoni frumenti,perfetti ogli,ottime beuande, & specialmente da quei di Callatica, & di Limone luoghi in uero che fanno le migliori vernaccie di tutta Italia.Et oltra i tanti vini,& grani che produce il piano di Piedemonte,di Franciacurta,& delle terre uicine, non minori sono le vtilità, che prestano le campagne per li molti armenti, che vi pascono nel mese di Maggio,& Settembre, & la gran copia di biade diuerse che ui si raccogliono.

Poi chi potrebbe mai esprimere la grandissima fertilità delle innumerabili possessioni, che ampiamente si adacqua? Le quali non solamente rendono gran copia di grani,fieni,vini,& legne, ma abbondano talmente di lini bellis. che auanzano tutto il resto di Lombardia.

Non sono ancora marauigliose le doti della Riuera Salodiana? Laquale produce gran quantità di uin,di ogli,se ben mediocremente di biade,e di fieni.Oltra che la parte che riguarda verso Trento è ricca di cedri, & limoni, & d'aranzi: Cedri poi che auanzano in bontà tutti gl'altri d'Italia,Et ben certamente questo si può dimādare sito amenissimo: sì per lo purgatissimo aere,& per la bellezza di quei ordinati giardini,come per la vaghezza di quei fertili colli,& di quel sì grande,sì profondo, & si superbo lago Benaco,attorniato da tante belle Ville, & vaghi monti,forniti di varij arbori fruttiferi, & in gran parte pratarie, che per molti mesi pascono infiniti animali.Prospettiue variamente attissime per satisfar ogni curioso spirito, per allegrare ogni trito animo,& per ricreare ogni affaticato intelletto: Senza che il detto lago abonda di buoni pesci,& particolarmente di carpioni delicatissimi,i quali non si trouano in altri paesi.Oltra di ciò non è quella Patria che raccoglie di tutte quel le cose,che in specialità producono gl'altri paesi d'Italia? Anzi che in alcune cose è superiore a loro.Come ben si uede, che si come il Signor'Iddio le dona quanto le bisogna de frumenti,segale,farri,legumi,migli,panichi,meliche,vene,spelte,vini,carni,& pesci(concedendole ancora in parte,lane,sete,campi,cere,mele,ogli,zaffarani, & guadi)cosi la fa talmente abondare di ferri,acciali,lini,vernaccie,castagne,cedri, limoni, aranci, lumache, & formagi delicati, che ne comparte non poca somma a gl'altri paesi.O bene auenturata Patria, poi che non solo è dotata de tutte queste cose,ma ancora per natura,ama,celebra,& essalta questa nobile arte dell'Agricoltura;mostrando a tutto il mondo con quai modi si possano leuare da i saluatichi monti,

ti, da gli inculti colli, dalle deserte ualli, & dalle forreste campagne, i uelenosi sterpi gli aspri ruchi, gli acuti stecchi, gli spinosi vepri, & ridurgli in folti boschi, in utili vignali, in floridi prati, & in cāpi abondanti di grani, & di olij. Cose per certo l'arricchisscono grandemente per esser coltiuata homai tutta quella parte del suo paese, che si può lauorare, poco meno d'vn bel giardino. Ma poiche io sono entrato nel gran pelago delle sue lodi, che ha per le doti innumerabili receuute dalla Natura, come se la fosse unica figliuola, perche non debbo io narrarne ancora alcune altre, benche in tutto non s'aspettino all'Agricoltura? Come prima si può dire del lago Sebino modernamente detto d'Iseo, il quale è ricco di buoni pesci, & circondato parte da monti vestiti di boschi, & parte da colli ben vignati, bene oliuati, & ben forniti di uarij frutti? Poi mirando le tanti ville, che ui sono intorno, & le uaghe vedette di monti, & colli che lo cingono; & similmente la bella Isoletta di Peschiera postaui nel mezo, adornata dalla forte Rocca del molto Illustre, & strenuo Signor Girolamo Martinengo, nel vero non si può negare, ch'egli non sia & per natura, & per arte belissimo.

Parimente vi è il bel lago d'Idrio, il quale ancor che sia piu tosto de i piccioli che de i grandi, nondimeno è merauiglioso, si per esser circondato per diciotto miglia da monti alti, arditi, pendenti, & minacciosi, come ancora perche è talmente situato, che si può con vno sguardo considerare la sua tranquilità, la bellezza, la lunghezza, & larghezza: Et oltra che produce sempre pesci delicati, manda ancora fuori il fiume Chiese che non pur serue a' tanti edifici in Val di Sabbio, & specialmente a molte fucine, & forni ma anch'egli facendo il bel Nauiglio che tāto accommoda la Città, irigano ambedui non poca parte del suo paese. Tacendo poi alcune cose, io potrei dire, del fiume Mella, che serue à tante fucine, & forni in Valtiompie, & a molte uille nell'adacquare i campi, & nel far gitare i molini. Qual'è quel fiume fra i suoi, che si possa agguagliare di grandezza, di bontà, & di vtilità, al regale Ollio? Nome per certo conueniente à lui per la fecondità, che egli presta à i campi, che lo riceuono. Il quale passando per mezo di Valcamonica lunga piu di cinquanta miglia, non tanto ui fa andare molte e molte fucine, & forni per conto di ogni sorte di ferri: ma facendo ancora il belissimo lago Sabino, & dopo tante acque grandi che bagnano abondantemente un gandissimo numero di possessioni, come una fortissima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. Et però considerando i grā beneficij di queste sante acque, che deriuano da i sudetti fiumi, & di quell'altre tratte dal Garzia, dal Molone, dallo Strone, & da piu bellissimi fonti, che adacquano il piano, si può dire non pur sia felice per questi, ma ancora non sia punto ingrata alla cortese Natura, poiche con queste rare dotti, ella esalta anco l'Agricoltura assai piu di ogni altra Città di Lombardia. Prouincia che concorre di essere la meglio intendente con tutte le altre in questa cosi honorata professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro grandissimo, che si troua ne i monti pieni di minere, dalle quali con grandissima industria si cauano vna infinità di ferri, & acciali, ma ancora qualche poco di argento, & oro; di maniera, che possiamo dire questa arte Metalica esser sorella dell'Agricoltura; atteso che ella si caua dalle viscere della terra. Questa, oltra che pasce le tante migliara di genti sparse, per detti monti, & valli, che paiono discese da i lombi di Vulcano, fornisce anco molte Città, & Prouincie di ogni sorte di ferri da lauorare, & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di palle, di arme d'asta, di spade, & pugnali, & finalmente di quanti ferramenti seruono alla militia, all'Agricoltura, alle fabriche, a i nauigli, & a qualunque altro uso humano.

Non è similmente bella dote quella de' monti, donde si caua tutto di infinite pietre bianche al pato de' marmi? I quali sono perfette per far ogni sorte di colossi, di statue, colonne, di porte, di fontane, & altri ornamenti bellissimi come a pieno mostra-

strano i tanti maestri, che continuamente lauorano per la Città, & per lo paese. Et oltra che ve ne sono dell'altre marauigliose per diuersissime macchie lucide, si trouano ancor in alcuni luoghi de gli alabastri, de' porfidi, de' calcidoni, delle agathe & de' diaspri perfettissimi.

Qual è poi quella Città meglio situata di Brescia? Laquale si vede primamente esser posta, come Regina quasi nel mezo del suo paese? & poi cosi accómodata, ch'è ancor quasi nel mezo delle Città vicine. Percioche verso occidente è presso a Bergamo trenta miglia, & verso l'Austro altro tanto a Cremona. Poi si come uerso Oriente lontana da Verona quaranta, verso Siroco il medesimo da Mantoua, cosi verso l'Aquilone da Trento si dilunga circa miglia settanta.

Parimente qual'è quella Città che sia di lei piu forte? Laquale quantunq; sia spiccata dai monti vicini, ha però in se il molto bello, & celebrato colle Chineo sopra il quale a guisa di trionfante giace gloriosamente il suo fortissimo, & gran Castello il quale non solamente l'adorna con la sua marauigliosa vedetta; ma come geloso grandemente di lei, veglia giorno e notte per difenderla da qualunque nemico la volesse offendere. Auegna ch'ella è fortissima per li larghi, & alti terragli, per le grosse, & forti muraglie, per le ampie, & profonde fosse, piene di acque risorgenti, & non meno è forte per li grossi torrioni, & bastioni, & per le piatte forme, & baloardi, senza che fra i confini è circondata da quattro fortezze inespugnabili. Gli Orzi, Ponteuico, Asola, & Anfo.

Similmente qual'altra Città è cosi ben dotata di acque limpide? Ella è copiosa di buoni, & profondi pozzi, & accommodata di assaissime fontane correnti, che si trouano in molte case di cittadini, nei conuenti de religiosi, ne hospitali pij, per le strade grande, & picciole, & anco per tutte le piazze, & mercati publici. Tesoro certamente rarissimo, poi che adorna tanto la Città nel ueder quei canoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissime acque, le quali cadendo in bei uasi petrili, corrono per gli acqueduti sotterranei, per le uie, & per le case: Oltra ch'è accommodata di mediocri fiumi, i quali non tanto seruono nel macinare grandissima quantità di biade, & in altre cose assai; quanto che spargendosi per le contrade, la tengono ben purgata dalle immonditie.

Lasciando poi quello, che potrei dire intorno a i Sacri Tépi, a i ben fabricati Conuenti, a i commodati Hospitali, e a i magnifici Palazzi, & specialmente à quello del commune, ilquale è si grande, si ricco, si marauiglioso, & bene accommodato di Spatiosa loggia, che si può dire non esserne vn'altro simil in tutta Europa; dico che la Città di Brescia è nel numero delle piu antiche d'Italia, & che si può gloriare in Dio di essere stata delle prime, che in queste parti riceuessero il santissimo e glorioso frutto della Redention nostra, & che pochissime Città sono pari a lei, che habbiano i tanti corpi martirizati per la santissima Fede, i trenta Vescoui canonizati, & che siano cosi inclinate alle cose di pietà, & al sustentar con limosine i poueri, & parcolarmente nei tempi delle carestie.

Poi oltra di questo, gran fondamento fu della sua felicità, quando ritrouandosi tiranneggiata grandemente da Filippo Maria Duca di Milano, per leuarsi dal collo quel si grauoso giogo, volontariamente si donò a i nostri Illustriss. Signori Venetiani nell'Anno M.CCCCXXVI. Dimostrando maggiormente da Poi il suo gran ualore nell'acerbissimo assedio di dui anni, che patì da quel Duca fin ch'egli (come disperato di soggiogarla mai) abandonò la impresa. Benche poi per sua grandissima disgratia, dal M.DIX. fino al XVI. fu tenuta per ischiaua da gente Barbara; onde nel miserabilissimo anno del XII. per lo eccessiuo desiderio di ritornare sotto la felice ombra del diuin Leone, fu crudelissimamente saccheggiata, & depopulata.

O veramente mille uolte beata Patria poi che il grande Iddio non solamente la liberò da quella dura seruitù, & la ritornò a uiuer con tranquilla pace sotto sì poté-

DELL' AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XVIII.

Sopra le cose diletteuoli della Villa, & quanto è meglio habitarui che nella Città.

ESSENDOSI partito Messer Cornelio Ducco dalla possessione di Quincianello per andare all'altra sua della villa di Piedemonte, & passando dal Borgo di Pôcarale trouò Misser Giouâ Battista Auogadro cô amici ch'erano venuti da vecellare a perniconi co i sparauieri, & essendo smontati su la porta sua per desinare insieme, fu anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo mangiato nella capella dell'horto unito col giardino; leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro; & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodità Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incominciò dicendo.

Poscia che uoi Messer Giouan Battista, con la uostra innata gentilezza, mi hauete interroto il uiaggio per hanorarmi a questa tauola, & che i uostri compagni sono partiti da noi per andare a diporto sotto all'ombre del giardino; spinto dall'amore che ui porto, sono sforzato di rui, che è stato caro l'hauer accettato la uostra cortesia, pcioche non solamente mi hauete dato occasione di ueder questo sito, degno ueramente d'ogni Principe, per esser'accommodato di sontuoso calcamento, di uago giardino, di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera; ma ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Città, i quali (conoscendoui per huomo di ualore) vi biasimano che l'habbiate abbandonata per habitare in questa piccola villa.

GIO. BA. Messer Cornelio mio, perche sempre vi ho conosciuto

geloso dell'honor mio non posso mancare, che non ui manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar'in questa villa. Et tanto piu potrò narraruele, quanto che gli amici cominciano a prossimarsi alla potra del giardino per andar a riposarsi secondo la lor'vsanza. Et però cominciando dico, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose che mi han messo a stātiarc in questo luogo, son certissimo. che non mi riprenderebbono, ma piu tosto mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Censorino, ilquale abandonò le sue grandezze di Roma per godersi il rimanente di sua vita quietamente nel suo piccolo podere, come fece: O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai viuere al Mondo.

Qual sia stata la vita di M. Gio. Battista, & quale è la presente. Essempio di uera amicitia & liberalità.

Voi per piu tempo hauete ueduto quale sia stata la uita mia, & tutto mi è occorso per le cattiue compagnie. La onde finalmēte (cō l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberai di abbandonare del tutto cotal generatione, e ritirarmi q̄ cō animo di uiuer piu costumatamēte che potessi in questo tēpo che mi resta: Et tāto piu ogn'hora me ne trouo lieto, quāto conosco, che si come quella vita mi era vn'inferno cōtinuo, cosi questa mi pare vna uera sembiāza del Paradiso. Percioche qui sono cittadini accostumati, cortesi, pacifici, da' quali io son'amato assai piu di quel che merito: Di maniera che possiamo dire, ogni cosa che si hà, esser piu tosto dell'amico, che di colui che le possede.

Poi facciamo la uita insieme, hor nell'andar'a caccia, & uccellare; & hora ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare, como stamane hauete ueduto. Et se per caso nasce qualche rancore fra alcuno di noi, subito tutti gl'altri fanno ogni buon'officio per addolcir quegli animi, acciòche restino amici come di prima.

COR. Veramente, si come mi è piaciuto udir per quali cagioni voi hauete abbandonato la Città, & ridottoui in questa bella uilla, nō meno questo del mantener tra uoi la santa pace, mi gradisce tāto, cha mai non lo potrei narrare. Che beata la Christianità se per ogni Città, Castello, e uilla si osseruasse questo modo diuino, & nō il diabolico, che oprano le lingue di Satanasso? non cessando di accēder fuoco fra questo, e quello per aumentar'ogni hora piu le ire, & le controuersie; gloriandosene dapoi, come se fussero fatte cose degne di memoria.

GIO. B. Ancora ci possiamo contentare de' nostri contadini, iquai non mancano d'amarci, & honorarci con rispetto. Et guai a colui c'hauesse ardimēto d'offenderci, ò fare nella terra qualche cosa sporca; percioche concordeuolmente lo scacciaresimo fuori de' nostri confini per sempre.

COR. Parimēte questo nō è poco bel modo per mantenere questa

Vil-

villa netta di malfatori: Che per certo sono pur'infelici quelle, doue i cittadini a gara fauoriscono cotali huomini; onde non è poi marauiglia se ui nascono tanti scandali, & specialmente molte fiate tra coloro, che non tanto fanno il fratello con essi maligni contadini; ma anco per ogni scelerità (contra di qual si uoglia in secreto, & in palese) li difendono sfacciatamente. Che si come sono da biasimare coloro, che li trattano da schiaui, così sono da lodare quei cittadini, che han per cari i buoni, & i tristi se li tengono di lontano.

GIO. B. Sappiate poi che non manchiamo di soccorrer loro nelle auuersità, & farli creare i figliuoli nelle lettere, & costumi, secondo la loro conditione, souenendoli nondimeno cō la borsa, o con la robba, quando non possono così in tutto maritar le figliuole, acciocheDamaggiormente habbiano buona uentura. Et queste sono nel numero delle uere lemosine, p non esser'ingannati, como sempre auuiene de' tanti furfanti, e gabbadei, che tutto dì uan'attorno; dicendo diuerse cose colorate di pietà; mescolate però con mille superstitioni, accio che (con queste vie diaboliche) essi scelerati possano piu commodamente trionfare nella loro dishonesta uita.

La pietà che si deue usar' a i buoni contadini poueri e nō mai a i furfanti, & gabbadei.

COR. O quanto sarebbon'auuēturati i poueri di qsto paese, e di altri pur'assai; se p ogni luogo ui fussero gentil'huomini che facessero si fatte opere di pietà, & nō li tirānegiássero nella robba, nella uita, & nell'honore, come piu uolte uiō fatto da molti huomini indemoniati.

Di quei che tiranneggiano i poueri nelle ville.

GIO. B. Che pensate poi di quanta satisfattione mi siano le tante doti di questo sito, non piu lungo di un miglio, & mezo, & altro tāto largo, il quale (per lungo piano) forse non ha pari in tutta Lōbardia? Primamente si uede ch'egliè di aere assai buono, uicino alla Città cinque miglia, abondante di frumenti, migli, legumi, uini, e fieni; ma di lini non molto, i quali non sono men belli de gl'altri. Oltra che di arbori non solamente tutti i campi sono benissimo piantati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le uie, che da ogni hora che il Sol risplende ui si può andar per tutte le contrade sotto l'ombre.

Le belle doti del Borgo di Poncarale.

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente uoi nō potete andar p cōtrada alcuna, ò uolgerui a qual parte uolete, che sempre nō uediate diuerse sariole, fiumi, acquedutti, riuoli, & altre acque correnti; Le quali d'ogni tempo mostrano (per modo di gara) di contender nel correre di continuo, come ben si possono mirare di una in una; percioche, qual corre a mezo dì, quale a sera, quai a dimane, & qual di pari ua con ueloce corso: Senza che (fra molte di queste) l'una sotto l'altra & l'altra sopra a quell'altra per canali con si bel modo caminano, che paiono propriamente con arte fatte così per fare stupir coloro, che uagamente le rimirano.

COR. Confesso hauer ueduto piu paesi di Lombardia che si adacquano; ne però mai hò trouato luogo pari a questo d'acque correnti: cose inuero, che hanno nella diuersità, nella vaghezza, & nella utilità del marauiglioso.

La quantità delli armenti, che uimãgiani fieni.

GIO. B. Poi si come queste acque sono l'ornamento di questa villa, cosi son ancora il nostro tesoro, conciosia che irrigano abondantemente tutte le possessioni. Lequali, oltra che sono fresche nella stagion presente, & nel uerno mezanamente calde, non meno sono ottime a gli armenti che all'hora mangiano i nostri fieni; attesoche (per raccoglierne noi in gran copia) alle uolte vi si sono trouate piu di cinquecento uacche, & anco piu, senza il buon numero di pecore. Et oltra che le dette acque ci sono di molta satisfsatione per la bellezza, & per l'allegria che continuamente ci donano, ci sono anco di assai piacere, e utilità nel pescare; perche fra gli spassi che prestiamo a gli amici che ci vengono a trouare, questo è il piu grande; percioche quãdo vogliamo pescare, in poco d'hora asciugamo hora questa sariola, & hora quel fiume, o fiumicello. Onde poi essi amici si compiacciono grandemente di quei marauigliosi effetti, che occorrono (quasi sempre) nel pescare. Poiche non è al mondo il maggior contento, che il ueder uenire da ogni lato, huomini, & donne, vecchi, & giouani, grãdi, & piccioli, (& tutti scalzi, con guade, con stambucchine, con zappe, zapponi, badili, vanghe, pale, zucche, secchie, conche, ceste, & altre gnaccare simili, per poter meglio pescare. La onde, tantosto che ueggono le acque diuertite altroue (entrando allegramente tutte nel uaso) si pongono dietro a i pesci che guizzano, alle anguille che fuggono, alle lamprede che si infangano, alle rane che saltano, alle bozzie che si nascondono, & à i gambari che s'intombano.

Effetti molto dilettevoli del pascere.

Poi non è huomo si malinconico che non scoppiasse di ridere, vedẽdo gl'infiniti atti, che fanno queste buone gẽti nel pescare, pche allhora si uede chi chiude l'acqua, & chi asciuga il uaso, chi corre, e chi salta; chi cade, & chi leua; chi ride, e chi canta; chi piglia, & chi non sà tener la pesca; & chi con cridi, & morse non fann'altro che a questo, e quello dar la baia; Sẽza che alle uolte si è ueduto (uolẽdo tre, o quattro, o piu affrettarsi l'vn piu dell'altro p pigliare uno, o piu pesci) cadere sotto sopra mescolati nell'acqua, ò fango. Onde, p essere ueduti talmẽte ingarbugliati, & leuarsi poi i piede del tutto bagnati; e infangati, sentiuasi da tutti gl'altri un rumor grãde di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, di uãghe, & d'altre cose assai; che p verità io nõ sò qual ricetta si trouasse pari a questa p cacciare i tristi humori.

Chi nõ riderebbe fortemente ancora quãdo si mira questa buona gẽte (hauer qualche uolta) pigliato delle biscie per anguille, delle ca-

gne

gne per le lamprede, e de rospi per rane? Tenēdo poi in mano questi così abomineuoli animali, per correr dietro a q̄sto, e quello che ne ha paura. Per le quai cose non meno all'hora si è ueduto grā rumore per lo fuggir di molti, p lo pianger de i fanciulli, per lo cridar di giouanette, & per lo contrastar di dōne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai, ma con bastoni, con zappe, con pietre, & con altre cose adosso a quelli, per difender se stesse, & gl'altri trauagliati. Hora che voi M. Cornelio mi hauete ascoltato così attentamente, ditemi vi prego, che ui pare di queste nostre rusticane commodità, & di questi piaceuoli spassi.

CORN. Non tanto gli apprezzo pur'assai, per esser cose degne di recreare ogni Gentil huomo, ogni Signore, ogni Prencipe, e ogni spirito gentile; ma ne sento gran consolatione ancora per hauerle uoi narrate con tanta bella gratia, che mi è parso uederle, come se ui fosse stato presente.

GIO.B. Vorrei che foste stato qui la uigilia di S. Giouāni, quādo passarono innāzi terza cō tre carette le Illustri Signore, la Sig. Isabel la Martinēga, la Signora nostra Cauriola, e la Sig. Barbara Callina: Le quali accōpagnate da piu Gentil'huomini, andando a desinare a Dello col Magnifico Caualier Carlo Aueroldo, uero amator dell'Agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Onde uedēdo elle, che noi patroni haueuamo asciugato il uaso della Garzietta, e che ui pescauano gran numero d'huomini, e di donne, si fermarono appresso la porta de' Nobili Nascini, à preghiere però delle nostre Gētildōne: doue ponendosi a mirare benissimo quei diuersi atti risibili, che faceuano q̄lle semplicissime gēti nel descare: rideuano di sorte, che pareuano hauessero à scoppiare. Et uedendo le nostre madonne q̄sto sì bello trattenimēto, si posero (con tal prestezza) a cocere quiui in la ripa nelle padelle diuersi pesci ch'erano ueduti da q̄lle Signore cō tāta satisfattione, che nō si potrebbe esplicare. Et fritti che gli hebbero, nō solamēte li presentarono ad esse cō altri uiui cōci in bei canestri; ma ancora una quantità di bei gambari donarono loro, dicendo. Dapoiche a uostre Signorie non è piaciuto di mangiar cō noi di questa pescaggione, le preghiamo si degnino d'accettare almen questo presente, non hauendo riguardo alla sua bassezza, ma al cuore di ciascū di noi, che così amoreuolmēte glielo porge: Et elle rēdendo infiniti ringratiamenti, come se hauessero riceuuto ogni gran dono; dissero anco. Veramente che tutti uoi siete degni d'essere inuidiati da ogni uno godendoui si felicemēte (come fatte) in questa sì rara Villa che'l Sign. Iddio ui conserui in questo stato fin'al fine. Et dette queste così amoreuoli parole, i loro carrettieri spinsero i caualli al lor uiag.

COR. Si come quelle gẽtilissime Signore furono auuenturate nel ritrouarui in simili trastulli, non men ventura fu la vostra, hauendo si bella occasione di accarezzarle, & d'honorarle con tal cortesie.

GIO. B. Ritornando pur'a gli effetti del pescare, dico che oltra a i detti spassi prẽdiamo anco quella quãtità di pesci, & gãbari che noi vogliamo, de' quali (quasi sempre) ne mandiamo a gl'amici non poca somma: & quello che serbiamo, lo mangiamo cosi fresco fresco; Et questa è la uera uia del mangiare ogni buon pesce.

COR. Non è dubbio alcuno; che non ui è comparatione in bontà dal pesce morto, à quello che si cuoce uiuo.

Che non vi è comparatione del pesce fresco all'altro.

GIO. B. Seguendo similmẽte le cõmodità, che habbiamo qui; dico che pigliamo etiandio molta satisfattione da i buoni lettecini, che, quasi tutto l'hãno habbiamo in copia. Et oltra che siamo patroni de' buoni formaggi, & butiri freschi, piu uolte (per frugalità) mangiamo delle ricotte, fioriti, gioncate, capi di latte, latemelli, & altre somigliãti cose, hora pure come vengono fatte, & hora diuersamente arteficiate, per farle piu delicate. Senza che habbiamo non solo buona commodità di uitelli, di castrati, di pollami, di colõbi, di anitre, di oche, di pauoni, di galline indiane, di carne salate, di perfetti formaggi, ma ancora di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranci, di asparagi, & di artichiocchi.

Che i giorni son piu lunghi in villa che nella città.

Che diremo poi della satisfattione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano piu chiari, piu sereni, e piu lunghi, che nõ fanno a coloro, che habitano nella Città? Percioche quando qui si scopre il Sole, iui a pena comincia a comparere il chiaro: Similmente quando è nascosto nell'Occaso, si come nella Città entrano subito le tenebre, qui senza lucerna poco men di un'hora si uede bene.

Parimẽte chi potrebbe mai esprimere la grã cõtẽtezza che pigliano coloro, i quali nõ pur'gradiscono lo star'in uilla, ma amano etiandio maggiormẽte la ꝑtiosa lucidezza del giorno, che la oscurità della notte? Onde vdẽdo i vegghiãti galli auãti il giorno, cominciãdo ad allegrarsi (ꝑ hauer in odio le piume) subito si leuano fuori, ponẽdosi piu uolte nel grã caldo a mirare, & contemplare l'allegro nascimento della bellissima Aurora; mirando similmẽte la sua diuina chiarezza, che a poco a poco ua crescendo, finche il Sole (mãdãdo primamente innãzi di se quei primi a guisa di striccia, ò fauille, d'ardẽte fuoco) co i suoi splendidissimi raggi, ferisce prima le superbe cime de' monti altissimi, & poi vscendo pian piano fuor del mare, si fa compiutamẽte vedere splẽdentissimo. Scala certamente perfetta a tutti i belli spiriti per salire ꝑ entrare ne i diuini chiostri del Cielo, per contẽplare poi quelle altissime cagioni, che malamente si possono spiegare con lingua

Che contẽto è vedere gli effetti diuini dell'aurora & del Sole.

gua humana; Rendendo infinite gratie al ſommo Fattore dell'uniuer ſo, il quale (fra gli innumerabili benefici che ci ha donati per ſola ſua bontà) ci ha proueduto d'una tanto chiara luce, per aiuto di tutti i biſogni noſtri neceſsarijſsimo.

Che è poi quando egli ſi colca nell'occidental mare? Poiche quaſi ſolamẽte q̃lli che ſtanno in Villa, poſſono ueder, & cõſiderar'i diuerſi effetti, che fa col ſuo incomprehenſibile ſplendore ſopra la terra, ſopra le acq; ſopra i monti, & ſopra i nuuoli; facẽdoli parere molte fiate di diuerſiſsimi colori, & alle uolte tanto roſsi, che pare propriamente che ardano inſieme cõ tutto il Cielo. Lequali coſe, pochiſsimi, o niuno della Città poſſono uedere, ne conſiderar (eccetto coloro, che fan la guardia al Caſtello, o alle mura della Città) ſi ꝑ non eſſer impediti dalle loro caſe alte, ſi anco ꝑ non eſſer tal proprietà de' cittadini, come di q̃i che ſtanzano, in uilla; Et q̃ſto auuiene maſsimamente, ꝑche una grã parte ſtãno ĩ le piume in fin che'l Sole è alto; & altri ꝑ eſſer la maggior parte lanaiuoli, teſtori, ferrari, & d'altre arti; benche leuino per tempo, non poſſono però a quell'hore vederle, conciosia che ſtan rinchiuſi ne i loro occupati alberghi. Il perche ſi uede quanta differentia è tra eſsi & i lauoratori della Villa, i quali ordinariamente lauorano allo ſplendor del Sole, & quei della Città nelle oſcure boteghe, & tenebroſe caſe. Et però non è marauiglia ſe gli habitanti della uilla ſono ſempre ſani, robuſti, & di uigoroſe ciere; & ſe (per contrario) quei della Città ſono ſqualidi, macilenti, & di poca lena, & di piu breue uita.

COR. Si come mi ſono piaciuti queſti diletteuoli diſcorſi, coſi nõ poſſo tacere quanto ſia la bella uiſta (come voi ſapete) del caſamento mio della villa di Piedemonte, donde (per eſſer ſopra di quell'eminente colle) ſi può beniſsimo ueder ſimili teſori dell'Aurora, come piu volte mi è occorſo rinfreſcarmi nel grã caldo; & inſieme inſieme pigliarmi gran diletto, nel conſiderar minutamente le uarietà de' colori, che nella medeſima hora mi moſtraua di mano in mano nell'Oriente il Cielo riſplendendo poi a guiſa di chiariſsimo chriſtallo ſopra i noſtri monti, i quali pareuano dipinti di finiſsimo azurro meſcolato di lucentiſsimi raggi ſolari. Che per verità io non ui potrei eſplicare la centeſima parte d'allegrezza, che ſentiua, & godeua lo ſpirito mio.

GIO.B. Non è dubbio ch'eglie da lodar'il uoſtro colle, tuttauia mi pare più bell'aſſai di quel di Ciliuerghe, il quale non ſolamente è accommodato in cima di caſamenti, ma ancora è adornato di giardini, di prati, di uigne, di peſchiere, & d'altre molte belle coſe.

Le lodi del monte di Ciliuerghe, & de i ſuoi patroni.

Chi nõ dourebbe ſommamẽte deſiderar di goder quella ſi bella ꝓſpettiua lontana da' mõti Aquilonari, & che dalle altre parti ſignoreggia

donne pazze, & senza punto di uergogna; lequali sono poi, & saranno sempre scandalo a tutta la Città: vsanza non antica già; ma introdotta dapoi che i barbari hanno così corrotto co' i mali costumi, non pur questa Patria (che soleua essere essempio a tutto'l mondo di honestà) ma ogni altra ancora di tutta Italia.

GIO. BAT. Volesse pur Iddio che così non fosse (parlando però solamente di quelle che son tali, & non mai di tante altre che sempre furono specchio di buona uita) ma peggio è, che ogni hora piu cotal morbo va crescendo, mercè de' ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa sì uituperosa usanza: Nè vi sarebbe maggior rimedio, per esterminare questa pestifera semenza, che l'esseguir quella giusta sentenza fatta pur solamente contra a tutte le male donne.

Si come alla cattiua figliuola si debbe dare per dote la morte, per vestimenti i uermi, & per casa la sepoltura; così alla infame maritata, si debbono cauare gli occhi, tagliare la lingua, e troncare le mani; o più tosto (per leuarla dal mondo) abbrusciarla viua.

Sentētia contra le male donne.

COR. Desidero che cessiamo da questo ragiouamento (poiche nō si può prouedere) & che voi seguitiate il parlare delle contentezze, che qui godete sì felicemente.

GIO. B. Ancora dico, che in questa uilla non si ode chi dica male di altrui, come uien fatto alle uolte sotto la loggia della Città, o nelle botteghe de gli artegiani; & altri luoghi: Sparlando non tanto delle persone infami, ma di qual si uoglia huomo, e donna da bene, non hauendo rispetto a tor la fama alle honeste maritate, alle pudiche uedoue, alle donzelle ben create, & fin'alle spose di Christo claustrate. Ragionando etiandio di piu cose odiose da sentire; & massimamente del ualere, o infondacar biade, & amassar danari, di fare stocchi, & barocchi; & d'altri contratti illeciti.

Le cattiue opere di alcuni della città.

Poi qui non sono ambitiosi, inuidiosi, orgogliosi, insidiosi, ne che siano disleali, iracundi, uendicatiui, assassini, & beccari d'huomini; & men ui sono falsi testimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infedeli auocati, ingiusti giudici, nè ingarbugliosi causidici.

Qui parimente non si sentono spazzacamini, & zauattini che gridino: facchini, & brentatori, che urtino; ruffiane, & meretrici che inueschino, malefici, & incātatori che fascinino, ariole, & fitonesse che indouinino, mariuoli, & taglia borse che truffino, & anco hippocriti, & gabbadei che abbarrino.

Qui finalmēte non si ueggono a strascinar'in prigione debitori, incarcerar p̄ forza malfattori, mādar'in galea truffatori, cauar gli occhi a' strozzatori, tagliar le lingue a' bestemmatori, bollar le faccie a' mariuoli

Alcune cose abominceuoli della città.

riuoli, troncar le mani a'falsi testimoni, mozzar le teste a' micidiali, im piccar per la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliar, & scannargli assassini. Spettacoli ueramente di non poca compassione, di assai tristezza, & di molta abominatione, & di grandissimo horrore; & massimamente quando (alle uolte) si mira la piazza fornita a guisa d'una beccaria di carne humana.

COR. Vi prego certamẽte che lasciate queste cose si spiaceuole da sentite, & che ragionate di quelle che vi fan viuer qui allegramente.

Le ragioni per lequali si dourebbe habitare in villa.

GIO.B. Chi nõ dourebbe adunque habitar'in uilla, poiche non tãto ui si troua la buona pace, la vera libertà, la sicura tranquilità, & ogni soaue riposo, ma ui si gode anco l'aprico aere; le uerdi frõde degli arbori, i frutti loro pelegrini, la chiarezza delle acque, l'amenita delle valli, la prospettiua de' monti, l'allegria de' colli, la uaghezza de i boschi, la spatiosità delle cãpagne, la fertilità delle possessioni, la utilità delle uiti, & la bellezza de' giardini.

Silmilmente, chi non dourebbe habitar in uilla, uedendoui la diligentia de gli Agricoltori, la obedientia de' lor'armenti, in ben'arar, & seminer'i campi, il bel crescer, & raccoglier'i loro frutti, l'udir le canzoni delle villanelle, l'incerate cãne de' pastori, le siluestre sampogne de' uaccari, & il dolcissimo cantar de' diuersi vccelli.

COR. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi fanno maggiormente conoscer le delicie della uilla.

De i spassi che si godono in cõpagnia

GIO.B. Hora che ui sono piaciuti questi discorsi, voglio ragionar ui ancora della medesima libertà, che godiamo, qui con alcuni ordini; che (quasi ogni giorno) osseruiamo; cominciando primamente a presentarci alla santa Messa, & com'è finita (salutatoci l'vn l'altro) c'in uiamo a caminar'il più delle uolte, uerso la nostra bella strada maestra, la quale non solamente è lunga, & dritta di tante miglia, ma ancor'è molto larga, & accompagnata dalla bell'ostaria, che fu fatta essente da' nostri Illustrissimi Signori nel 1484. per hauer'iui sigillata la pace col Duca di Calauria; oltra ch'è dotata da ogni lato di gran quantità di arbori, & chiare acque. Et mentre che pasciamo l'occhio nel mirar d'ogni parte tali cose, & la bellezza di quell'ampio Nauiglio, ueggiamo tuttauia andare, & uenire diuerse genti dalle uille, da Brescia, o da Cremona; con le quali spesse uolte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle facende che intendono di fare, o che hanno fatto. Vedendo anco piu fiate passare de gli amici, de' quali quasi sempre intendiamo qualche nouella; facendoui poi ogni cortese inuito per condurli a mangiare allegramente con noi.

Le belle ditti di Poncarale.

Similmẽte dall'hora istessa, qualche uolta andiamo a godere la uilla di Poncarale, la quale (come sapete) è dotata di ameno colle, di uaghe

ghe prospettiue, di folti boschi, di copiosi vignali, di bei giardini, di sontuose stanze, di limpide acque, & di Cittadini ben creati, co i quali spesse uolte, hor quà, hor là, ci godiamo amoreuolmente insieme: Onde per esser madre della uostra non possa mancar, che non ami, & commendi grandemente quel sito posto dalla Natura, quasi nel centro del paese, il quale per esser coperto di belle fabriche, a guisa d'vn'alta torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però non è marauiglia se quei Gentil'huomini lo godono si lietamente quasi tutto l'anno, come fanno.

Che dirò io poi della grãdissima satisfattione che cõtinuamẽte prẽdiamo nel ricrear gli spiriti nostri cõ questo soauissimo aere? il quale oltra la mirabil'allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mente, ci purga l'intelletto, ci tranquilla l'animo, & ci corrobora il corpo.

Appresso chi potrebbe mai pensare il grã contento che pigliamo tutto dì nel pascer gli occhi mentre che miriamo, & consideriamo le ꝓspettiue de' monti altissimi, l'amenità de i colli, la diuersità de gli arbori, la uerdezza de' prati, la bellezza de' giardini, & la vaghezza delle acque con tãte altre cose? Le quali la nostra Città, cõ tutta la sua magnificẽtia non può uedere, & manco gustare cosi compiutamente, come noi facciamo: Oltra ch'ella resta priua del cantare de gli vccelli, che noi udiamo giorno, & notte. Et se pur ui è che desideri udir cãtare uccello alcuno, si cõuiẽ tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere: Onde, si cõe noi fruimo il cãtar de' nostri cõ libertà loro, cosi quei prigionieri sempre cantano sforzatamente; temẽdo di morir di fame se nõ cãtassero. Per tanto, nõ è marauiglia se'l cantar de' nostri è piu allegro, piu sonoro, & piu soaue (stando che cantando i lor'amori con mirabil festa) che q̃llo di quei meschini, i quali co i lor tristi, & aspri accenti; non par che cantino, ma amaramente pianghino la loro dura sorte; conoscendo che nõ possono cãtar nelle selue, o sopra gli arbori tra molte herbe bellissime, o a cãto alle chiare, fresche, & dolci acque come faceuano. Per il che possiamo dire, che si come noi habitatori della villa ci assomigliamo a i nostri nella libertà, & uita lieta; cosi q̃lli della Città s'assomigliano a i suoi, ꝑ cõto della prigionia, & malinconia. Et qui si uede ch'essi sono assai mẽ prudẽti de' detti uccellini; perche potendo, non uogliono uscire della Città; come quei meschini si sgabbiarebbono uolentieri, se potessero, per fruir la pretiosissima libertà, la quale fù tanto apprezzata da infiniti famosi antichi.

Le allegrie della Villa, & che la città ne resta priua.

Che gl'uccelli della Città cantano per timore, e quelli della villa per amore.

Chi mosse mai quegli innumerabili Romani a lasciar le grandezze ꝑ andar'a uiuere, & morir nelle loro uille? se non che conosceuano chiaramẽte, che iui si troua il tesoro della libertà accõpagnata da tutte q̃lle delitie, che goder si posson da ogni sauio huomo in q̃sta mõdo

I grandi personaggi, che sẽpre hãno habitato alle ville

Pari-

Parimēte chi ha indutto già tanti centinara d'anni tutti i personaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria & d'altre Prouincie, a starsene alle lor'accommodate Ville, ne mai d'alcun tēpo habitar nelle Città? se non ch'eglino ancora conoscono benissimo ch'el viuer'in Villa è il maggior riposo, & la maggior cōtentezza, che trouar si possa in qual si voglia Città.

Che la città non è quella che soleua esser.

Medesimamente chi spinge i Signori di Roccafranca, di Barco, di Villachiara, di Virola, di Pralboino, & i Magnifici Caualieri, con tāti altri nobili, a uiuer di continuo alle loro Ville? se non che per esperiēza ueggono che iui godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie, che non son quelle che trouar si possono nella nostra Città; La quale, per esser piena di litigij, & di trauagli, non è più quella che era nel felice tempo de' nostri auoli, & bisauoli, i quali, con la loro disciplina erano cagione, che ciascuno stimaua non esser'altro maggior tesoro, che la pace, le carità, & la fede. Che veramente se quei venerandi vecchi risuscitassero adesso cō potestà di punir quella parte che lacera i tanti che vorebbono pacificamente uiuer nella quiete, io son certissimo che ui darebbono quel castigo che le nefande lor'opere meritassero.

COR. Quantunq; ogn'hora piu mi piaccia il uostro lodar le cose, che si godono si felicemente in Villa, nondimeno (perdonatemi se vi pungessi) mi pare che trappassiate i segni nel dir male della nostra Città, poiche ella fu sempre di honore, & di religione in grandissima riputatione a tutto il mondo.

GIO.B. Se io dicessi ciò che ho detto con quell'animo, che alcuni dicono (che non mi par di nominare) confesso che lo farei da ingratissimo Cittadino; percioche, senza comparatione, ui son assai piu le persone da bene, che non son'i tristi: ma ho detto solamente queste cose, accioche si conosca meglio, che tanto più si debbe habitar nelle Ville (& specialmente nelle picciole) quanto che sono nette d'huomini maligni, che generalmente non sono le Città.

COR. Si come accetto la uostra intentione per buona, cosi ui priego che mi diciate come dispensate il tempo di mese in mese.

A che modo M. Gio. Bat. dispensa il tēpo.

GIO.B. Primamēte, p l'ordinario mi leuo nel far del giorno, & nel tēpo psente io mi trouo à qll'hora co' cōpagni, doue con gli sparauieri ci pcacciamo d'andare quà, & là, trauersādo piaggie, costere, vignali, acque, cespugli, prati, meliche, stoppie, & altri luoghi; hora in cōpagnia, & hora separati, p pigliare più perniconi che possiamo. Et a questo modo andiamo stozzando infin ch'è passato terza; Et giunti a casa assai uolte māgiamo insieme, come stamane hauete ueduto; ragionādo mētre si mangia, non solamente di quanto s'è trouato, & preso

&

& de gli accidēti contrari, o fauoreuoli che sono occorsi; ma ancora d'altre cose piaceuoli, fin che giūge l'hora di riposarsi, o di dispartirsi secondo che a tutti piace. Et dapoi questo, ordinariamente ci trouamo ancor insieme, occupādoci chi a leggere, chi a giuocar'a carte, chi a tauoliere, chi a scacchi, & chi si pone a cantare, o sonare; come vederete poco dopo che sarà sonato nona; Trastullandoci in queste cose con modestia sino al tardi, fuggendo quanto si può il grā caldo, come richiede la stagion presente. Et come habbiamo cenato, quasi sempre andiamo di brigata pian piano per la terra; hora a casa di questo amico, & hora a casa di quell'altro; per ueder delle uaghezze de' lor giardini, de gli horti, delle peschiere, o de fonti accompagnati d'alcuni bei ricetti. Ne i quali ragioniamo al fresco con dolce trattenimento; come spero ancor questa sera di farui ueder simili cose, & con uostra satisfattione, & son certo che uoi giudicarete nō esser manco la ciuilità col candore della politia, & buona creāza in questa picciola Villa, quāto si sia nella nostra Città, o in altro luogo. Che direste poi qñ alle uolte ci è occorso trouar le nostre gētil dōne nella medesima hora prēder diuersi piaceri al modo loro, andando p la Villa a ueder delle dette uaghezze, con ragionar'ancora a canto di qualche peschiera, o chiaro fonte? Et noi salutatole con le debite accoglięnze, entrar'a parlar cō loro di cose allegre, accompagnate hora d'alcuni bei quesiti, & hora da piaceuoli motti, o da honeste beffe: Senza che ponēdosi qualche un di noi a sonar di liuto, o di uiola, o d'altro stromēto simile, ueder leuar la moglie, & prēder il marito per mano, il padre la figliola, il figliolo la madre, la nuora il suocero, il fratello la sorella, il zio la nipote, il cōpare la comare, & cosi gli altri di mano in mano, dāzādo tutti lietamēte cō ogni honestà, & purità. Che Iddio uolesse, che'l general balsare di hoggidi fusse di tal maniera; pcioche non ui nascerebbono i tanti enormi peccati, & scandali grādissimi, che tutto il giorno nascō p tutta la Christianità. Poi finito q̄sto giocōdissimo spasso, le accompagnamo con dolci ragionamenti di una in una alle stanze loro.

Del sincero balare

COR. Tāta è la uostra bella gratia che tenete nel recitarmi q̄sti stupēdi spassi, che mi sento uscir fuor di me; dubitando piu tosto sognarmi q̄ste cose, che udirle dalla uostra uoce, come odo, & credo p uere.

GI. B. Certamēte quanto sin'hora ui ho narrato, e son per narrarui; tutto è & sarà la semplice uerità. Cōfesso che alle uolte odo uolētieri qualche honesta beffa, ma però nō ne saprei pēsare, nō che affermare.

COR. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che a tauola non rideste, quando Messer Giulio Emiglio disse hauer passato in quattro salti il Nauiglio per aiutar dal cane il suo sparauiero, senza bagnar punto li suoi bianchi stiualetti.

GIO.

GIO.BA.Sappiate ch'egli diſſe il vero; percioche per cagion della gran ſecchezza, quell'acqua è molto baſſa, & eſſo leggiadro di gamba: Ma haureſte bē hauuto grā ſoggeto di ridere, ſe haueſte udito il noſtro dolciſsimo Gauaccio, quando ci contò il caſo marauiglioſo, che occorſe a lui, & alla conſorte nel paſſar'il Chieſe.

COR. Ben che io non habbia mai conoſciuto queſto gentil'huomo per preſentia; ho però più uolte inteſo, che non ha pari per narrar coſe ſtupende da ridere. Che quando ui piaceſſe di dire, come fu queſta hiſtoria mi fareſte coſa grata.

Delle ſtupende coſe del Gauaccio.

GIO.BA.Hauendo la giouentù di queſta terra tolto vna coppia di pifari per ballar'a queſto San Bernardino, & io parimente hauendo inuitati più gentil'huomini; fra quali ſcriſsi anco a lui, eſſendo in Carpenedolo, & giunti quaſi tutti, lauatiſi le mani per ponerſi a menſa, ecco, ch'egli comparſe, con gran contento d'ogn'un di noi: Onde beato colui che più toſto corſe ad abbracciarlo. Che per uerità, non vi potrei eſprimer'il gaudio che ne ſentiſsimo: percioche erauamo certiſsimi ch'ei ſarebbe ſtato il cōdimento d'ogni noſtro ſpaſſo. La onde pigliatolo per lo braccio deſtro il ualoroſo Cōduttiero il Signor Camillo Auogadro, e per lo ſiniſtro il ſuo Luogotenente Meſſer Gio. Antonio Cauallo, lo poſero per capo di tauola: Nè a pena ſi fù poſto a ſedere, ch'egli cominciò a dire.

Signori, innanzi che pigliate coſa alcuna per mangiare, ui prego che m'aſcoltiate d'un caſo che ſta mane m'è occorſo nel paſſar'il Chieſe. Ma perche dubito che ſarete molto duri a crederlo, ui ſupplico cō tutto il cuore, che ſe mai deſte fede a coſa che ui diceſsi, mi crediate queſto: Et noi aſpettando una filiſtocca ſecondo il ſuo coſtume, ci poneſsimo a mirarlo fiſſamente in faccia: Et egli ſeguitando diſſe. Nō potendo io mancare al corteſe inuito del mio caro patrone Auogadro, dico che hoggi per tempo montai a cauallo con la mia conſorte: e giunti per paſſar l'acque del Chieſe, mi poſi a far'il uado, & ella ſeguendomi (non ſo a che modo) cade da cauallo nella più alta parte. Baſta che fui tāto preſto a ſmontar nel bel mezo, & ripigliarla in braccio, & metterla in ſella, & raccogliere il capello, il uelo, e le pianelle, che andauano quà, & là, & rimontarmi a cauallo, che la tanta acqua non pote bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che a pena hebbe finito queſta coſi forbita ciancia, che tāto fù il rider che uenne in tutti noi, che fuſsimo sforzati a leuarci da tauola, & andare, chi in qua, chi in la col corpo a terra. E mētre che rideuamo ſi ſaporitamēte, leuandoſi anch'egli in piede, ſi poſe a giurar più uolte che quāto haueua detto era uerìſsimo. Et noi quanto più radopiaua cotai giuramenti, tāto maggiormēte ſcoppiauamo di ridere.

Di

Di maniera,che uedendo egli le cose andare in lungo, e che'l tãto giu rare era riputato uano, finalmente come stanco disse. Sapiate Signori che quantunque io habbia detto il uero, nondimeno per esser cosa difficilissima da credere,ancora io ritorno a giurare,che nõ ne credo niente. Et noi udendo questo, pure allhora entrassimo a ridere, dico talmente che'l petto, & le mascelle non solo ci doleuano fiera mente, ma etiandio ci si sarebbono potuti trarre ad uno ad uno tutti i denti. Finalmente quando piacque a Dio ritornassimo a tauola;onde per spatio di due hore,mai non si fece altro che ridere, & non solamente per le cose dette; ma ancor per altre stupende nouelle, che egli con gran uehementia tuttauia raccontaua,impastate però sempre al modo solito. Basta, che se non fosse stato,che tutt'hora giungeua gente di fuorauia per ballare,non so quando ui si fosse posto fine.

COR. Ditemi ui priego che mente è quella di questo singolar ceruello,quando racconta queste menzogne? le dice forse solamente per far rider coloro che le sentono, o pur pensa egli di farle credere, o le narra credendosi ch'elle siano uere;

GIO.B. Più uolte è stato proposto tra noi questo medesimo dubio; onde sempre è stato risposto per coloro,che hanno hauuto lungamente sua prattica,per non rider mai mentre le racconta; che egli le narri per cose certe.

COR. Questo è ben humore, non pur sopra gli altri humori mirabilissimo,ma molto medicabile per tanti humoristi pari miei.

GIO.BAT. Sappiate poi,ch'egli è stupendo nel gloriarsi di medicare huomini, donne, fanciulli, caualli, buoi, uacche, pecore, cani, sparauieri, astori, falconi; & saper scacciare spiriti, maleficii, fatture: & per contrario fare strigarie, & malie per stroppiare, & far morire ogni sorte di persone, & di animali. Ma tutto è niente, se non quando disputta co' dotti di Astrologia, Chiromantia, Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmente di scientia Logicale, Fisicale, Canonicale, Theologale, & di quante altre furono mai. Et com'ei uede che sono conosciute per colorate, palleare, & sofistiche,& che non può mantenerle al martello(come si dice) subito mette man a certi suoi chiribizzi sillogistici, & empiastri con una scienza cabalistica molto eccelsa, esprimendola con tanta uehementia di parole, & di acuti stridi, che non solamente confonde qual si uoglia dottissimo, ma sforza ancora quanti audienti ui si trouano a crepare di ridere.

COR. Voi maggiormẽte m'accẽdete il desiderio di conoscer questo miracoloso intelletto;che se mi farete degno d'udirlo,ho ꝑ fermo che mi giouarà assai piu, che non mi fecero l'anno passato i tanto lo-

dati bagni d'Acquario.

GIO.B.Io spero che ve lo farò goder frà dui,o tre giorni, per esse-re andato a medicare alcuni vccelli, & caualli a certi gentil'huomini nostri in Bornato,& Callino (uille veramente piaceuolissime)& son certissimo che uoi hauerete per molto cara la natura giocondissima di questo raro spirito;alquale,fuori che poche uolte, o nô mai, si può credere cosa che dica,per c ompiacersi molto di questo)è poi da tut ti hauuto ꝑ accostumato,benigno,cortese,fedele,e pieno di assai vir-tù.Et tanto più lo goderemo dolcemente,quando che dimane i nostri compagni anderanno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, cau-rioli,cerui, & altri animali,che si trouano ne piu gran boschi del Bresciano:Cominciãdo a cacciare in quelli de' Signori di Vrago,di Roc-cafranca,di Bargo,di Villachiara, & d'altri di mano in mano fino a Virola, Pralboino,Gambara,Asola, Carpenedolo,& Caluisano.Impresa certamente d'ogni gran Prencipe; alla quale si trouerano molti Si-gnori,con una infinità di Gentilhuomini,& altre genti,che hauranno il fiore di quãti cani si trouano in questo paese.Che a cercar solamen-te le fere che sono ne' boschi Martinenghi, non ui uorrà manco di quattro giorni, & forse più.

D'una caccia generale.

COR.Veramente che quei Signori sono copiosi di boschi grandi, & di possessioni fertili, che son il fiore del Bresciano. Ma piu si può dire, che sì come quella antichissima Famiglia è la piu ricca di pos-sessioni di tutte l'altre della Patria, stando che ogni anno passa di en-trata scudi ottanta milia; è medesimamente la piu copiosa d'huomi-ni strenui,magnanimi, & illustri; che lasciando quelli che ualorosa-mente sono morti solo à i tempi nostri nelle imprese honoratissime de' nostri Illustriss.Signori,& d'altri Prencipi:adesso piu che mai ue ne sono in gran numero, che per le lor prodezze, hanno da farsi im-mortali.

Quãto è ricca & illustre la Famiglia Martinenga.

GIO.BA.Veggo che ci conuien far fine a questi ragionamenti per gl'amici che cominciano a comparir di mano in mano nella sala gran-de al modo solito. Et però è bene che anco noi ui andiamo per goder ci con loro nei piaceri,come uederete.

COR.Et questo mi sarà sommamente caro, cõciosia che desidero di uedere il loro uirtuoso procedere.

IL FINE DELLA XVIII. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XIX.

Sopra diuersi spassi dell'uccellare, della caccia, & d'altre cose.

AVENDO il seguente giorno desinato M. Gio. Battista Auogadro con M. Cornelio Ducco sotto la loggia a canto la porta del giardino, & uolendo ragionare ancor de' piaceri della uilla, partiti che furon i seruitori, gli parse di cosi incominciare.

Hora che cosi soli habbiamo finito di mangiare, mi sarà caro, che uoi M. Cornelio mi diciate ciò, che ui è parso di quãto hauete ueduto dapoi i ragionamenti di hieri; perche intendo di parlarui poi delle cose, che di tempo in tempo faccio in questa uilla.

COR. Non posso se non lodare la musica, la modestia, & ragionamenti, che sentite hieri da i uostri cõpagni, & non meno le belle stanze, giardini, & peschiere, che mi faceste ueder per la terra.

Lodo poi l'amena strada del molino, che sta mane godessimo con la bellezza ch'ella porge p esser dritta, lũga, & da ogni lato uaga d'ombre accõpagnata da ql soaue mormorio, che continuamẽte fa l'acqua della Mora nel far correre uelocemente sei rote, che seruono al Molino, alla rasica, & alla macinatora. Oltra che lodo parimẽte ancora tutto il territorio, p esser dottato di tante buone cose: Onde meriteuolmente e degno, che egli sia chiamato, il bel Borgo di Poncarale.

Lode del sito del Borgo.

GIO. B. Hauẽdoui da dir piu cose, è bene che ci leuiamo di qui, & che andiamo colà sotto a quell'altra quercia, doue goderemo la grotticella de' bei lauri, & gelsomini adornata. Che dite poi, cosi andãdo di questo pgolato? ui pare ch'egli sia posto, & fabricato con ragione?

COR. Vi giuro, che io nõ ſo doue ne ſia vn'altro ſimile di lūghezza, di larghezza, di altezza, & di bellezza.

GIO.B. Similmente che ui pare di queſto horticello, che l'accōpagna tutto a mezo dì con ſi bella proſpettiua?

CORN. Chi non dourebbe mirar beniſsimo l'artificio, che hauete vſato nell'accōmodar le tante belle caſſe di cedri, di limoni, & aranci & non meno i bei vaſi pieni di mortella, di maggiorana, di baſilicò, di garoſani, di viole, & d'altre gentiliſsime herbe odorifere, che nõ pur alcuna coſa impediſce l'altra, ma ne anco i viali ben ſalegati?

GIO.B. Poſcia che coſi ragionando ſiamo peruenuti in capo ſenza ch'entriamo nella ſala di queſta colombara, fermiamoci vn poco in mezo di queſta portiqella poiche l'occhio noſtro trapaſſa queſto pgolato, la loggia, il cortile, & vede quanti paſſano di rimpetto alla porta per la via.

COR. Certamente che queſta è vna mirabil proſpettiua.

GIO.B. Dapoi che habbiamo guſtato, & cōſiderato quanto è bella, & lunga queſta veduta, voltiamoci in ſu andando dietro a queſta peſchiera coſi paſſo paſſo, ragionando, & conſiderando di mano in mano la bellezza di queſti arbori fruttiferi piantati con miſura, & la marauiglioſa vaghezza di queſto prato ripieno di tanta diuerſità di belliſsimi fiori, mirando etiandio la moltitudine de' peſci, che ſi ripoſano con ſi bell'ordine ſotto la ombra di quella bella fronduta ſiepe.

COR. Pare che queſti peſci ſi ſiano poſti coſì per guardarci, come ſe aſpettaſſero qualche coſa da noi.

GIO.B. Voi non v'ingannate pōto di queſto che dite. Che ſe fuſſe quì il noſtro delfino, vedreſte i ſtupendi atti ch'egli farebbe, & non per altro, che per hauer del pane.

Le ſtupē-de coſe d'vn marauiglioſo peſce.

COR. Dunq; uoi hauete in queſta peſchiera un delfino? Quaſi che non lo poſſo credere.

GIO.B. La uerità è, che ui habbiamo un carpenotto groſſo forſe di cinquanta libre: Ilquale chiamiamo per delfino, & egli coſi intende & viene, percioche, ſi come per natura ogni delfino ſi cōpiace molto di ſtar'appreſſo a gli huomini, coſi q̄ſto matto peſce ſi gode di ſtar doue ode, o vede la gente: & maſsimamente fa q̄ſto, qñ verſo la ſera corre quà, & là prendendo il freſco per modo di giuoco: Perche, mentre dura l'eccesſiuo caldo non compare, ma dimora la giù (come credo) in certe cauerne, quaſi in capo della peſchiera. Et veramente io pagarei vna bella coſa, che uoi fuſte ſtato qui hoggi otto giorni, qñ dopo cena ci uennero le Gentildonne di Poncarale, accompagnate da quegli honorati Gentil'huomini: Lequali entrando nel barchetto,

che

che vedete a pena furno dentro che subito cõparse lor dinanzi questo si glorioso pazzo;cominciando a guizzare, & saltare più volte intorno al barchetto,dico tant'alto come se fusse stato un ualente curtaldo che adhora adhora s'inalzasse per saltare dentro. La onde, hauendo queste gentilissime Madonne riso non poco per questa si bella festa, la Magnifica madonna Lodouica Gauarda li gittò un pane legato con lo spago; Il quale abboccatolo,& tenendolo benissimo,ella se'l tiraua dietro per l'acqua, secondo che'l barchetto andaua, come se fusse stato un cagnoletto. Et per verità non potrei dir'il rumore,& ridere che faceuano quelle nobilissime madonne per li mirabili effetti di q̃sto cosi giocoso pesce,& di tanti altri grossi, & piccioli che lo seguiuano per cagione del pane, ch'egli tutt'hora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo,& di Poncarale, che erauamo sù la ripa,seguitãdo di mano in mano questi stupẽdi spassi, andauamo di ridere col corpo a terra.Finalmente essendo durato questo gioco per vn pezzo;il valente pesce diede una tale tirata, che strepò per forza lo spagho di mano a q̃lla honoratiss. Madonna; facendone poi gran festa,& trionfo; andando sù,& giù per un altro pezzo,& sempre con gran dissima compagnia di pesci. Et non ostante ch'egli fusse seguitato da tutte che erano nel barchetto cõ bagordo di gridare,& ridere,& di battere le mani,nondimeno mai il ualoroso pesce non si sgomentò;anzi(cosi andãdo)tenne sempre il capo sopra l'acqua,mostrando il pane, fin tanto li parue essere cõmodo di fare un bel salto,per intombarsi nella sua grotta,come all'improuiso fece.Per lequai cose mai altro nõ si fece quella sera nell'accompagnar quelle Signore a Poncarale,che ragionare,& ridere di questa cosi marauigliosa festa.

COR.Per certo mai non intesi,che un pesce si dimesticasse tãto,& manco facesse cosi stupẽde cose. Che nel uero,se altri che uoi me l'haueste detto,io dubitarei che nõ fussero sogni del nostro galãte Gauaccio.Ma per quel che veggo,siamo cosi ragionando,giunti a questa uagã grotticella, laquale comincio a vedere cõ quanta arte è stata da uoi accommodata con belle anticaglie,& mirabile ordine:lequali non solamente ci prestano gran satisfattione nel considerarle di una in una, ma possiamo goderle ancora nel sederui sopra.

GIO.B.Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque,accioche possiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete che fra le cõtẽtezze che l'huomo può hauere ĩ q̃sto mõdo,una delle maggiori è il conferire con gli amici le cose pertinente all'hore,delle quali mentre che egli uiue, ne debbe hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia mai possibile. Onde, sapendo io quanto

no continuamente si diletta della musica, dell'Agricoltuta (essendo stato il primo che ha introdotto in questo paese la floridissima herba Medica) della caccia, dell'uccellare, del pescare, & di altri honoreuoli spasi, che cõuengono ad un tanto Personaggio. Si che non è marauiglia s'egli hà un cosi stupendo cane da rote; conciosia che di ogni sorte di buoni cani, di rari uccelli è sempre ben fornito: & se ancora hà speso felicemente gli anni suoi in simili piaceri; non mancãdo mai di studiar le sue determinate hore, componendo, correggendo qualche buon libro, come al presente ha ridotto a buon porto, & non senza gran fatica, quello di Pietro Crescentio, ilquale era talmente scorretto, che non ui era huomo, che potesse cauarne construtto alcuno. Senza ch'egliè stato molto prudente, hauendo sempre abhorrito l'habitar nella Città, & gli honori che ui haurebbe hauuto degnamente. Che, si come ha benissimo conosciuto esser'ombre, & uanità, che rodono tuttauia gli animi gentili: per contrario ha sempre apprezzato la libertà della uilla, & la felicità che si troua nell'Agricoltura, godendosi ne gli honesti piaceri con gli amici ben creati, & uirtuosi, de i quali sempre appresso di se ne ha hauuto copia. Poi fra gli spassi dell'uccellare che mi dilettano, dico che io piglio de' quaglioti di April e, & d'altri mesi, col farli chiamar amorosamente dalle quaglie ingabbiate come cari amanti. Effetto ueramente contrario a quello che u sano le ciuette, i dughi, i smerlini, sparauieri, astori, & falconi, conciosia che non mai con uoci amorose, ma solamente con scherzi, cõ gabbi, o cõ griffe, ò con becchi conducono questi, & altri uccelli alla morte. Et chi non pigliarebbe molto spasso, uedẽdo prima i quagliotti cõ la loro strepitosa, & roza voce a cãtar'i lor'amori, & esser risposto, soauemẽte da vna eccellẽte quaglia? La quale, tãtosto ch'è vdita da uno, da dui, ò da più, gli sforza a caminare verso di lei, & delle paratelle mappate sotilmente di rete, che non soprauãzano le biade, ne i prati, ne' lini doue si põgono: Che alle volte, a pena sono distese, che quei meschini vi sono giũti, onde trouandole per modo di siepe, & ꝑ desidero di passarle per andar appresso lei, si fic cano, & s'intasca no talmẽte dẽtro; che conoscendosi esser diuenuti prigioni (benche ella affretti il cãtare i pouerin i più non le rispondono. Io vi prometto che ne ho ueduti alcuni che si poneuano a uolere passar le rete, ma come la toccauã temendo (a guisa di ladri) si ritirauano a dietro. Nõdimeno, vdendo poi la quaglia accelerar'il chiamarli a se, finalmẽte entrauano cõ impeto nella sacca della rete non men d'un braccio verso la cantatrice. Et bẽche q̃sti vccelli siano all'hora poco buoni da mangiare (attesoche si struggono d'amore) nondimeno sono perfetti per dare a i sparauieri, & per castrare a modo de capponi.

Del pigliare i quaglio ti con la cantarel la.

Quanti sian pregiati li quagliotti in Venetia.

Voi sapete poi, che qsti grossi uccelli sono apprezzati in Venetia alla Primauera, sì per udirli cantare, & far risuonar quei canali con spezzarsi a gara il petto, come anco, pche sentēdoli tutta la mattina, inducono soaue sonno. Che in uero io ho ueduto pagare tal quagliotto, che faceua solamente tre, a quattro mà mauh, & sette quacquera, uno scudo d'oro. & se ne faceuano otto, o dieci, pagarli fin dui, e tre scudi.

Del combattere i quagliotti in Napoli.

COR. Marauiglia è quella che si fa in Napoli il mese d'Aprile, & di Maggio, che piu persone tengono quagliotti per combattere, de quali vanno per la Città inuitandosi nelle case; o ne' gran palazzi de' Signori; dandoui primamente alquante beccate di miglio, ne pongono ancora alcuni granelli nel mezo della tauola longa, doue hanno da cõbattere. Et posti che sono un per cāpo (tacendo però quanti ui si trouano, perche, altramente mai non combatterebbono) mirandosi prima l'un l'altro cõ graue orgoglio, come se fussero dui caualieri ridotti in steccato, si metton a caminar uelocemente l'un contra l'altro. E tan tosto che son giunti al miglio, cominciano a scaramucciar talmente, che essendo de' ualenti non solamente si cauano piu penne, ma del sangue assai, innanzi che finiscano la battaglia, laqual ordinariamente, dura fin che l'un fugga uinto dall'altro. La onde, nõ pure il patrone del uincitore guadagna la scomessa picciola, o grande, ma oltra l'allegrezza, e l'honore che ne cõsegue, volēdo vēdere, trouarà i dieci, i qndici, i uinti, e piu scudi, e masime s'egli sarà stato vicitore altre uolte.

Di una burla fatta al buõ Gauaccio.

GIO.B. Voglioui narrare ancora io la eccellētia d'alcuni uccellatori, che pigliano questi uccelli col quagliarolo di osso, & a gara di ogni valēte quaglia, cõe pocchi dì sono occorse al mio Pedretto. Che hauēdo il nostro gētil Gauaccio tese le paratelle nel lino del mio Falla pane da Oriente, p pigliar un superbo quagliotto cõ la cātarella, il detto mio seruitor nascosamente tese anch'egli dall'altra parte le sue a canto di una folta onicciata, onde cominciādo a sonare benisimo il quagliarolo, & la quaglia non mancando a cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per un poco in mezo del campo, rispondendo però gagliardamente all'una, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmente più la voce finta, che la naturale; abbandonò la quaglia, & si pose a pedonare uerso del sonatore, & cosi fu preso. Onde accorgendosi il buon Gauaccio di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro dì innanzi che osasse camparir tra noi.

COR. Non solamēte io mi marauiglio della eccellentia di qsto uostro vccellatore, ma più mi stupisco della patientia che hebbe questo benigno Gentilhuomo, nõ hauendo subito tratto di stizza in terra la gabbiola, & pestata co i piedi minutamente con la quaglia insieme.

GIO.B. Io potrei parlarui ancora di alcuni nostri Gentilhuomini, che

che pigliano innanzi giorno di questi sciocchi uccelli, contrafacendo la uoce della quaglia benissimo con la bocca loro, nõdimeno ho pẽsato di dirui un nouo modo, che fa un nostro cittadino nella uilla di Chiari, il qual piglia quãte quaglie si trouano in ogni compo di miglio in una uolta con un quagliotto accõcio per questo effeto; laqual cosa è tãto piu marauigliosa, quãto che con la quaglia cãtatrice si pigliano solamente i maschi di uno in uno, & cõ questo (cãtãdo bene) non pure si piiglano tanto le femine, quanto i maschi; ma ancora se fossero cento insieme (& piu assai) non scampa quagliotto, o quaglia.

Del pigliare grandi quantità di quaglie col quagliotto.

COR. Mi sarà carissimo se mi direte la uia che si tiene a pigliar questi ucc eli, & da che tempo si può far questa cosa.

GIO.B. Il tempo proprio di pigliarne in quantità è quando cominciano a mett ersi insieme nel mese di Agosto, p andar di notte in Africa, mentre che la Luna presta loro il lume, & quiui dimorare fino al r itorno della Primauera, come la natura lor ricerca di fuggir sempre gl i estremi caldi, & gran freddi. Hauendo adũque un quagliotto che sia stato in gabbia all'oscuro dal principio d'Aprile per tutto Luglio, sia portato due, o tre hore auanti giorno nel mezo d'un campo di miglio, per che cantando bene, non solamente ueniranno appresso lui quan te quaglie ui saranno, ma anco tutte quelle altre, che l'udiranno ne i prati, o ne gli altri migli. Onde leuatolo dapoi che sarà uenuto giorno, come non vi sarà rugiada; siaui accommodata da un capo la piombina mappata, e tirato poi le sonagliere di man'in mano dall'altro capo fino alla detta rete; a questo modo si pigliaranno quante quaglie, & quagliotti ui saran uenuti.

COR. Per quanto tempo si può far questo giuoco?

GIO.B. Ordinariamente quegli uccelli, che si partono da questi paesi, cominciano (come ho detto) al primo lume dalla Luna di Agosto, & in quindeci, o uenti notti non restano in queste contrade, eccetto quelle quaglie; che couano, ouero che hanno i figliuoli che nõ possono uolare, ouero, che sono troppo grasse, & queste sorti sono solamente, che alla Primauera si trouano in queste parti.

COR. Dũque a questo modo uenirebbono a far due volte figliuoli in questi paesi?

GI.B. Non solamente (per l'ordinario) fanno due uolte, & i primi nati medesimamente fanno gli oui all'Agosto, o che hanno scosso; ma ancora ui sono non pochi uccellatori, che uogliono, che le medesime couino due altre fiate, mente che dimorano nell'Africa, percioche si uede, che quantunque siano pigliate a millioni con diuersi modi nel passare il mare due uolte all'anno (cioè nello andare, & nel ritornare) nondimeno ne ritornano alla Primauera infinite schiere.

COR.

COR. Quanti oui può fare ogni uolta vna quaglia ?

GIO.BA. Si dice che amazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido, si perdono più di cento vccelli; percioche vedendo che ordi nariamente ogni quaglia fa la prima uolta non meno di sedeci oui (computando l'una con l'altta) & che le femine che nascono da questi, ne fanno almeno dieci all'Agosto per ciascuna, aggiungendoui anco, che la madre non fa manco la seconda uolta di dodici, è da credere, che passi non più di cento, sin cento dieci.

COR. Che modo si osserua nel tener al buio questi quagliotti?

GIO.B. Essendo prima nelle gabbiole, si pongono in vna cassa che sia priua di aere innanzi che comincino a cantare, & accioche possano beccar'il miglio che hanno nelle gabbiole, ui si mette nella cassa aperta la lucerna per un'hora la mattina (essendo però bē chiuse le fenestre, e ogn'altra cosa che potesse render'aere, e per vn'altra sera. Tenendone, quattro à questo modo, a fine che se uno, ò dui non cantassero bene, ne fusse almen'uno che non mancasse. Ma quanto piu sarāno che cantino al modo detto, tanto piu si potrà far l'istesso officio ne gli altri migli. Et a questo modo si caccierà piu volte al giorno in dui, & tre, & piu campi, secondo il numero de' quagliotti, che saranno a proposito. * Auuertendo però quando leuano questi uccelli dal buio non portarli all'aere subito, perche patirebbono, ma bisogna per tre, ò quattro giorni crescerglielo di mano in mano. *

Del pigliare le quaglie co la strusa.

Voglioui raccōtar'ancora la quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale (p essere delle piu grādi che siano tra noi) poche sono che scappino. Et pche le mie caualle sono atte p mātenersi a si grā fatica (& specialmēte qñ la rete è bagnata dalla rugiada) quasi sē pre cominciano a tirarla p li prati, & p le stoppie dopo ch'è sparito il sole, non cessando fin che sono passate due, & tre hore di notte, p esser quelle proprie per uccellar con si fatte reti. Et pur che ne trouiamo, poche uolte ueniamo a casa senza le uinti, quaranta, & sessanta quaglie. Et però non è marauiglia se io ne ingabbio le tante cētinara, oltra le grasse, che mando a gli amici, ò che mangiamo in casa.

COR. Mi piace più vccellare con questa rete, che con la piombina; percioche si uccella per lo fresco, & con quella per lo caldo.

Del pigliare le quaglie co la piōbina.

GIO.B. Cō la piōbina quasi sempre si dannegiano i migli, ma chi ha discretione nel tēderla, & nel sonagliare, & particolarmente ne i migli grandi, & folti; è assai manco il danno che'l piacere, & utile che si prēde. Nō è forse spasso grande, quando dopo desinare ci partimo di casa cō seruitori, & piu cōtadini cō quella rete in spalla, & le sonaglie in mano, portādo seco molte cose da mangiare, & da bere molto bene; drizzando hora in una cōtrada, & hora in vn'altra per cacciare

ne i migli, o panichi? Et mentre ch'ella si accōmoda da un capo, a cacciare dall'altro con lūghe sonagliere, guarnite di buoni sonagli, e cōseguentemente il sentire di continuo da piu persone separate, & non molto lontane dalle sonagliere, diuerse parole a guisa di filistocche. Cantando per modo di bagordo, accioche udendo esse quaglie i tāti sonagli, & strepiti che fanno tali genti; uadino pian piano, & cō timore fin che giungono sotto alla deta rete. Onde per spauentarle, all'hora tutti si pongono a far maggior rumori, & strepiti, accioche quāte si trouano sotto, s'insacchino maggiormente dentro.

Che diremo poi quando si ha cacciato in piu campi tre, & quattro hore sotto all'ardentissimo Sole, & che questa gente, per la grā sete, e fame, si pone sotto a qualche ombra a mangiare, & bere saporitamente? Che per certo nō so huomo cosi melanconico, & debole di stomaco, che non douesse hauergli inuidia, & massimamente quando si leuano al collo quei fiaschi di uino, beuendo a gara piu uolte, con grandissima satisfatione loro.

COR. Quantunque questi dui essercitij siano nō poco faticosi, nōdimeno considerando quanto sono deleteuoli, & utili, sono meriteuolmente degni d'esser lodati coloro, che gli apprezzano.

Dell'uccellare à sparauieri, & de' loro casi.

GIO.B. Sappiate poi, che innāzi sia mezo Agosto, cominciaremo a uccellare con gli sparauieri, continuando fin'a San Martino. Ilquale spasso è de' maggiori che possa apprezzar'il Gētil'homo; Perche in tutto questo tēpo (pur che nō pioua, o soffi uento) sempre ci trouiamo insieme con piu sparauieri buoni, & ualenti cani all'hora di uespro, o di nona anco secondo i tēpi hora in queste contrade uccellando, e hora in q̄ll'altre; stādo insieme piu che possiamo, auēga che molte fiate ci trouiamo separati, & alle uolte assai lōtani l'uno dall'altro si per lo portar d'un sparauiero la presa altroue, come ancora p̄che gittandone un dietro ad una ualente quaglia, & non potendola pigliare si porrà sopra un'arbore, standoui poi qualche uolta una, & piu hore, innanzi ch'egli uoglia consentire al lungo chiamare col pasto in mano; quando nō uol uenire, che ci cōuiē sedere, o dormire fin che li uiē fame. Ma peggio è quando ha preso qualche quaglia, & nō si pone in terra, ma uola sopra un'alto arbore per pascersi a sua uoglia: Onde se lo uogliamo innanzi che si pasca, ci conuiene subito rampicare di ramo in ramo, & piu uolte con pericolo della uita; senza che assai fiate, come se gli auicinamo, fugge sopra d'un'altro, & alle uolte di lontano. cosa in uero quādo è trouato da scaricarli adosso delle ballestre, o archibuggi, non che trarli de' sassi. Oltra che posso dire, come piu fiate siamo smōtati p̄ torre uno sparauiero in pugno, che sarà fermato in terra dopo il getto senza presa, & p̄ capriccio solamēte, fuggirà all'

ar-

arbore, o di lontano; ouero essendo posto in terra cõ la quaglia in piedi, correndoli il cane adosso per abbocarlo, la lasciarà, & se ne uolerà altroue. Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati, che nõ pur'vno, o dui sparauieri ci sorerãno per cagion dell'eccessiuo caldo, o del mutarsi il tempo, ma se fussero cento, & sempre in piu contrade, sorano. Et pur che si trouiamo innanzi sera, ci pare hauere fatto assai. Ma alle uolte non ci uale correr lor dietro lungamente, che ci cõuiene lasciarli, & uenire a casa co i caualli stanchi, & noi stropiati insieme; Onde se uogliam rihauerli ci bisogna leuar per tẽpo il dì seguẽte, e riccercarli finche vediamo il fine. Come occorse l'anno passato la uigilia del la natiuità di nostra Donna a noi del Borgo di Poncarale, appresso il colle di Castanedolo; che essendo sorati otto sparauieri la mattina seguente ciascun ritrouò il suo, eccetto il buon Ganaccio, onde ꝑ esser maggior uolatore de gli altri, credessimo, che egli fusse uolato fino al mondo nuouo.

COR. Voi primamente hauete detto, che questo piacere è un de i maggiori, che possa hauer'il gẽtilhomo; nõdimeno sin'hora hauete narato sol stẽti, e trauagli che patite uoi strozzeri. Onde si potrebbe dire, che beati sareste, se altrotãto patiste si uolõtieri per l'amor di Dio.

GIO. B. Ditemi vi prego, hauete uoi ueduto in questo mondo cõtẽtezza alcuna senza affanno, o tormẽto? Come cel mostrano i pazzi innamorati, i fascinati cortigiani, gli auidi mercãti, & gl'infelici soldati, con altri infiniti huomini, che tutto dì si espongono alle tante miserie della loro vita: & nondimeno ciò che patiscono, pare lor poco, conciosia che son intenti a conseguir'i suoi disegni; i quali, per esser quasi sempre contra l'honor di Dio, il piu delle uolte li uã falliti. Voglio inferire che se bẽ questa professione non è delle sante, però è delle piu gentili, & delle piu honeste, che conuengono ad ogni ben creato huomo. E ben uero, che non si debbe mai danneggiare il prossimo, & chi altramente farà (non satisfacendo compiutamente) li cõuerrà rẽdere stretissimo cõto al tribunale del grande Iddio. Ho uoluto dir questo, percioche ci sono molti di cosi poca conscientia, che ꝑ pigliar'vna quaglia, ueduta uolar'in un miglio grãde, maturo, & foltissimo, nõ haueranno rispetto entrarui co i caualli, & dãneggiarlo talmente, che forse non satisfarebbono con un paio, & dui di scudi. Io so, che questo essercitio è molto faticoso, & soggietto di assai patientia, di spesa grãde, e di poca vtilità; e anco che saressimo beati, se altro tanto patissimo per amor di nostro Signore Iddio; nõdimeno se fusse gustata la gran dolcezza, che si troua in questa professione, son certo che molti lasciarebbono i loro piaceri, per uenir a questo.

Chi potrebbe mai creder, o conoscere qual cõtento sia lo hauere

vn bello sparauiero, il quale sia ualēte nel uolare, gagliardo nel pigliare, prattico nel racocciare, piaceuole nel ritornare, & sempre quieto nel beccare, & nell'incappellare? Et l'hauer un cane, che sia bello, obediente, di perfetta osma, & non spauenti mai l'uccello del patrone. Senza ch'egli è cosa molto cara l'hauer un bel cauallo, ilquale uada bene, e che sia animoso a i larghi fossi, alle alte acque, & anco gagliardo al trauersar campi, lame, cespuglie, fiumi, & alte ripe: & non meno che sia amaestrato nel fermarsi fin che'l patrone ha riuolto lo sparauiero in pugno con la presa in piede, e poi rimontato in sella. Quelli che ueramente hanno queste tre cose, non è quaglia, che non trouino, & trouata che non la piglino.

Come deue essere vn valēte sparauiero.

Poi non è grā cōtēto nel gittare lo sparauiero dietro alla quaglia & pigliarla talhor poco da lungi, o appresso, hauēdo fatto però, p fuggire piu scambietti, & giriuolti? I quali atti, oltra che sono di grā trastullo, sono anco occasione di conoscere le prodezze d'ogni valente vccello. Senza ch'egliè cosa di grā piacere, quādo il cane fa leuar, vna quaglia valētissima, la quale per un pezzo si fa volar dietro lo sparauiero con quanta possanza ha, innanzi che la pigli, & pigliatala, si pone in terra; fermandosi fin che'l patrone uà per ritorlo in pugno.

COR. Si come mi raccontaste prima solamente casi tristi, & dispetati: hora per contrario mi hauete chiaramente mostrato, che questa professione è piena di trastuli dolcissimi, & lietissimi.

GIO. B. Dopo questo honorato essercitio, cominciaremo far correre le lepri fin'al Carnouale. Che per certo, nō ui è poi il maggior piacer di questo, e massimamēte quādo trouiamo delle piu aitanti, le quali ci fanno sempre conoscere quali sono i piu ualenti cani.

Della caccia delle lepri.

COR. Chiaro è, che q̄sto essercitio è di grande spasso, & piu lūgo, e piu libero, & di minore spesa assai, che non è l'uccellare cō lo sparauiero, astore, & falcone. Et questo dico percioche da dieci anni in là, il piu del tēpo, io son'andato p mōti, p colli, per piaggie, p selue, & p ualli, hora con uarioli, & sagliusi, & hora cō archibugi, o cō balestre. Voi sapete che in piedemonte nō si caccia con leurieri se non malamente. Et benche sia piu faticosa la caccia de' mōti, che q̄sta delle cāpagne, tuttauia quel sentir risonar le uoci di quei cani nelle ualli, o di intorno alle colline, o mōtagne, q̄n hā ritrouato di mattina p tēpo la lepre, cauriolo, o ceruo, o altro animale, è certamētē tāto dolce armonia, che non so qual musica sia piu naturale, nè piu soaue. Oltra che fermādosi nascosamente doue la lepre è leuata, è suggetto diletteuole nel uederla cacciare da' cani per le uie aspre, per sentieri erti, p calli stretti, sù, & giù, o attorno a i monti, o colli, & ritornare piu, & piu uolte, & sempre nell'istesso luogo, pensandosi pur di saluarsi.

Lode della caccia de' sagliusi.

Ma

Ma vedendo la meschinella esser di continuo seguitata da quelli, cō l'udire le loro uoci sempre appresso di se; finalmente è forza ch'ella di stanchezza si lasci prendere, o s'insacchi nelle reti tese.

Il gran valore di alcuni cacciatori de' mōti, colli, e ualli.

Che diremo poi di quei ualentissimi cacciatori, i quali per uoler pigliare cerui, caurioli, stambecchi, daine, volpi, lupi, orsi, & cinghiali passano per aspre selue, per alpestri deserti, pericolosi monti, p rouinati poggi, per inhabitabili cauerne, per oscure spelōche, per cō caue tōbe, per alberghi di romiti: & sempre con gamba gagliarda, con cuore allegro, & con animo deliberatissimo per scōtrare, & combattere con ogni fera crudelissima, & con ogni huomo seluatico, e anco quando trouassero qual si uoglia gigante potentissimo.

GIO.B. Nō è dubio che ne i mōti, & colli, & ualli, & boschi si ueggono cose assai di grā cōtēto, & particolarmente quando si odono risonare quattro cani di uoci concordanti, nientedimeno a me gradisce piu la nostra per esser sempre di minor fatica, di manco pericolo, e che ci presta piu cose di maggior uaghezza; percioche quella pasce solamente l'orecchia, & la nostra l'occhio, che maggiormente importa. E ben uero, che potete cacciare d'ogni tempo, & senza caualli, ma hauete i pericoli del precipitare, & i lupi, che ui mangiano assai uolte i cani.

COR. Poiche uoi commēdate la uostra caccia, desidero che mi diciate l'ordine che uoi altri tenete quando siete per andarui.

Le cose che occorrono nella caccia del piano.

GIO.B. Primamente si comincia a sonare il nostro gran corno in piazza, inuitādo tutti insino quei di Pōcarale, nō cessando fin che nō sono giūti tutti quelli, che uogliono venire di mano in mano con cani leurieri, stiuieri, e sagliusi. Che se uoi sentiste l'urlare, il baiare, e il calpestare di quei tāti cani, p cagion del lungo sonare, & rimbōbare del risonāte corno, uoi direste che s'assomigliano al furore, & atti feroci de gli animosi caualli di gēte armata, quādo al grādissimo strepito di trōbe, di tāburi, di archibugi, & di artigliarie son eccitati allo entrare nella crudel battaglia. Et giūti che son'i cittadini, seruitori, & cōtadini che uenir ui uogliono, all'hora di brigata c'inuiamo con tutti i cani, hora da una uia, & hora da un'altra. Ma però, il piu delle uolte, ci driziamo uerso le cāpagne di Mōtirone, di Ghedi, di Castanedolo, & d'altri in cōtorno; Et all'hora è bel uedere qll'ordināza nel l'andare a restello co i cani à lasso, & cō altri chè corrō quà, & la, fin che hāno scoperto qste lepri. La onde, tātosto che è ueduta, si lascia parte de' leurieri; & quinci si uede il bel correre p la cāpagna. Che se per auuentura ella è delle piu gagliarde, sappiate, che correrà piu miglia ināzi, che da quelli sia morta, o presa. Et da qui si conosce quai cani siano stati piu ueloci, & quali huomini di piu gagliarda gāba. Non

è poi

e poi spasso grande, quādo occorre, che corrēdo piu cani dietro prima ad una, & che se ne lieua vn'altra, & dapoi un'altra, e piu; e che lasciando la prima, si riuolgono all'altre, & separandosi, si pongono a seguitarle tutte, & non abbandonarle mai, infino, che le hanno prese, e ammazzate. Oltra ch'è bel ueder, quādo una lepre ha corso vn pezzo, & che vedēdosi prossimar'i cani (come si dice) alla coda, ella astutamente riuolge il correre, pensandosi pur di fuggire, o di saluarsi onde correndo quelli furiosamente, di assai la trapassano, & innanzi che si riuolgano, halli tolto gran uantaggio. Vero è, che queste vezzo se le pri, bēche si seruino di questo bel tratto, nondimeno, alle uolte, sono morte da i cani che le seguiuano pur adietro, & anco spesse fiate da quei primi piu ualenti; da i quali dopo il lungo tergiuersare, & scaramucciare dall'una, & l'altra parte finalmente sono ammazzate.

De gli eccellenti cacciatori de la campagna.

Che diremo poi di quei robustissimi cacciatori i quali corrono come fanno i caualli senza stancarsi mai? Oltra che ne conosco io di tal natura, che se cacciassero ogni giorno dalla matina fino alla sera; mai non si stancarebbono. Et piu dico d'alcuni altri, che non solamente hanno gran prattica di conoscer doue è stata la lepre di fresco, & seguitare di mano in mano le sue pedate infin che l'hanno trouata a cauallier o, ma piu, che hanno cosi acuto occhio che la scopriran di lontano, uedēdole solamēte tanta cima dell'orecchia, quanto è l'unghia d'vn dito, ouero un pocolino del suo fiato, con dire poi sicuramente: cauallier o.

COR. Hora che uoi dite delle cose stupende, che opra la natura, credete uoi che tutte le lepri siano femine, & maschi come generalmente è tenuto.

Della natura diuersa delle lepri.

GIO. B. Per quello che piu uolte ho udito dire da' ualenti cacciatori, dicono, che ui sono i maschi chiamati tiri, i quali quanto piu sono uecchi, tāto piu puzzano nel māgiarli, quasi come carne di becco. E ben uero, che ui sono delle femine, che hanno i testicoli di dentro, ma però non possono generare.

COR. Mi piace che mi habbiate fatto chiaro della singolar natura di questi animali.

Dell'uccellar cō la ciuetta.

GIO. B. Seguendo pure come dispensiamo il tempo di mese in mese, dico che pigliamo ancora gran diletto nell'uccellare con la ciuetta. Et quātunque questo essercitio sia tenuto da molti per spasso puerile; nondimeno è di tanta dolcezza, che spesse uolte sforza i Principi a prezzarlo, & gustarlo con grandissimo contento.

Chi non prēderebbe grā piacere, uedendo un cosi difforme uccelletto posto sopra la ferletta in luogo di allegre uerdure, di uaghi fiori, di belli arbuscelli, e di soaue aere? Il quale p esser ombroso, e fresco

an-

ancora ameno,& diletteuole da godere con allegria la mattina per tẽpo sin'a terza;& specialmente quando si ttoua pieno di uarij uccelletti che cantano,& garulano con diuerse uoci.Letitia ueramente grande da pascere,& ricreare ogni delicatissimo intelletto.

Poi qual piacer si può agguagliar'a quello quando si ueggono i tãti diuersi uccellini,lasciar di mano in mano i fronduti arbori,abbandonar'i cari nidi,& cessar da i loro amorosi canti,solamente per uoler mirare,& considerare un così stupendo uccello non mai ueduto da loro,poiche non compare sin che eglino sono riposati la sera sopra i ramuscelli,o ne gli accommodati nidi.

Parimente,quale spasso maggiore si può gustare, che ueder quelli uccellini uolare con tanta ammiratione intorno alla ciuetta? La quale cõtinuamente ciuettando con difformi atti,li tiene a bada,saltãdo hora su la ferletta,& hora saltando giu:hora alzandosi dritta cõ la testa,& hora abbassandosi;hora facẽdosi lunga,& hora facendosi curta e hora uolgendosi uerso qlli,& hora uerso quest'altri. la onde,come stupefatti tutti della marauigliosa sua statura,& de' tanti diuersi effetti, ch'ella fa lor uedere:finalmente per meglio fruire quegli scherzi e gabbi ciuetteschi,si pongono cõ la loro simplicità sopra le bachetti ne inuischiate,che sono poste intorno a lei. Onde i pouerini sentendo imbrattarsi i piedi nel uischio,& uolendoli leuar fuori,& non potẽdo subito si pongono a tirare hor questo hor quello altro:Ma uedẽdo che quanto piu si sforzano per liberarne uno, tanto piu ui ficcano l'altro;& li sfortunati giũgendo mal'a male(pensando pur d'aiutarsi)ui metton'anco le alette: di maniera,che perdono ancora quelle,nõ solamente restano in tutto prigioni, ma assai uolte ne ancho possono mouer il capo,per hauer attaccato il loro collo al uischio.

Che gli uccellini presi son' un'essempio a noi

COR.Ho ancora io conosciuto questo modo di uccellare,ma tutto al contrario di quello che dite uoi;Percioche tanta era la compassione che haueua a quei purissimi uccellini,che finalmente mi risolsi d'abbandonarlo.

Chi non dourebbe attristarsi,uedẽdo qſti semplicissimi animaletti così allacciati & presi cõ ingãno a loro tãto ammirabile? Similitudine certamẽte ꝓportionata a noi medesimi,come bẽ uediamo di cõtinuo,che'l demonio crudelissimo nemico nostro nõ cessa mai di ingãnarci cõ infinite trapole della carne,& del mõdo:onde inuischiati che siamo, trabocchiamo subito nella prigionia dell'eterna morte.

Per pigliar i tordi col zufolo a piu modi.

GIO.B.Si potrebbe nõ meno filosofare assai intorno a piu altre cose che tutto dì uediamo,conosciamo,& pratichiamo: ma perche siamo q per seguire i discorsi cominciati, è bene che parliamo del pigliare i tordi cõ le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre e parte.

l'Ot-

l'Ottobre, spasso veramente utile, & di gran contento, poiche non ci apporta spesa di cani, di caualli, nè di uccelli da uolare, e ci dona uccelletti, che di sanità sono migliori de gli altri.

Non è gran piacere, uedendo un bell'arbore, come è il mio di noce, il quale sia fuor de gli altri in mezo d'un filo d'arbuscelli, & fatto piano in cima, hauendo troncati talmente i rami, che paia incoronato d'una corona tonda, & larga circa dieci braccia; essendoui posto sopra quattro, o cinque perticheette lunghe, ficcate ne i buchi del canterolo inchiodato prima o legato dritto, & caricate di bacchettine fornite di vischio d'acqua, & concie, con tal modo nelle tacche, o tagli, che come a pena sono tocche da quelli uccelli, cadono attaccati a quelle giù per le foglie della corona, gridando sempre fin che sono in terra? Ma ui vuole ancor'una rete alta, & lunga uinticinque, o trenta cauezzi, tirata per dietro a canto di quegli arbuscelli, & arbore; al quale sia sotto una ciuetta sopra la ferla con tre, o quattro tordi nelle gabbie intorno a lei, i quali cantino ogni uolta ch'ella si moue: per lo qual cantare, & sonare del zuffolo, i tordi che uolano per l'aere si abbassino per appogiarsi sopra le dette bacchettine, o dare nella rete, che balordamente ueggono.

COR. Per un giorno uidi questo giuoco da' nobili dui fratelli Porcelaghi, à Rōcadelle, il quale nō ha pari in questo paese: Percioche ui sono dui belli, e grādi arbori (cioè una quercia, e una noce) lontani l'vn dall'altro cauezzi vinticinque, accompagnati col filo d'vna lūga onizzara non molto alta; Onde, essendoui tirate due reti lunghe innā zi giorno da i seruitori, & poste in cima de gli arbori le pertichette fornite di bachettine inuischiate ne i buchi di canteruoli, & sotto due ciuette, con piu tordi ingabbiati, non essendo ancora comparso il Sole, Messer Hieronimo cominciò a sonare talmēte il zuffolo, che per tre hore; & piu mai non cessò andando hor quà, hor là con uarie uoci assomigliando hor'a i tordi, & hor'a i merli.

Ch'è poi a ueder piu psone ad occuparsi in cosi delitiosi spassi, come faceuamo noi, cōciosiache, chi attēdeua a tirar la filagna dell'vna ciuetta, & chi a tirar qlla dell'altra. Chi amazzaua i tordi che si ficcauano nelle reti, & chi li leuaua fori morti, chi seguitaua i tāti iuischiati che cadeuano da gli arbori, & chi cercaua qi che si nascondeuano negli onizzi. Chi distaccaua le bacchettine da i piedi, o d'altro luogo del corpo, & chi le nettaua, & rimetteua in cima de gl'arbori. Et finalmāte, chi faceua una cosa, & chi ne faceua un'altra; corrēdo massimamēte dietro a qlli ch'erano caduti, e che tuttauia gridauano fra i rami, cadēdo cosi inuischiati, hora da un lato, & hor dall'altro; hora sopra le spalle, e hor sopra la testa; hor'ī un luogo, hor'ī un'altro. Di ma-

piera, che cõsiderasse il cõtinuo suono del zuffolo, & diuersissimi ef fetti de' tordi, & uccellatori, conoscerebbe che non è ricetta pari a questa, per sanare qual si uoglia humore. Basta che quel Gentil'huomo ne pigliò cento sessanta dui. Et marauigliandoui di tanta presaglia, mi disse hauerne preso il giorno auanti ducento uintisei.

GIO. B. Ancora fra gl'altri modi, che si usano per pigliare questi uccelli, in uero non è da biasimare quello che i Bergamaschi chiamano roccolo; I quali, accommodandosi in sito eleuato conciano un capanetto di frasche tanto grande, quanto ui possa nascondersi l'uccellatore; hauendo però un buco in cima, accioche possa gittar fuori (qñ li pare) un lodro di penne, legato con un braccio di spago in cima di un bastoncello. Alquale capannetto non pongono appresso arbor ver de eccetto che da ponente una folta onizzata, o altri arbuscelli, tirandosi a canto una rete, & uerso al capannetto, & ponẽdoui lõtano piu rami secchi, e alti non piu d'un'huomo: Et anco fra quelli, & il capannetto mettono una ciuetta, & tordi al modo detto. Et tantosto che'l sonatore è accommodato dentro, tutto a un tempo chiama i tordi col zuffolo, tirando la filagna della ciuetta, per far cantar i tordi detti ingabbiati, accioche si abbassino quei, che uolano per l'aere; I quali, posti che sono sopra quei rami secchi per meglio mirare la ciuetta, porgendosi fuor'il lodro con prestezza, & crollandolo con impeto (stimãdo essi sia un'uccello di rapina) subito uolano uerso gli arbuscelli uerdi, pensando sempre di saluarsi in quelli, e cadono nella rete. Et come sono leuati fuori morti, l'uccellatore ritorna à far'il medesimo fin ch'egli ne fa morire la mattina in quantità. Giuoco in uero da lodare, per farsi senza uischio, & con poche persone.

COR. Benche questi dui modi siano ꝑ poco tẽpo di grã trastullo, & da far morire tordi assaissimi; nondimeno è meglio pigliarli con le reticelle, cacciandoli pian piano per le siepi, & ꝑ le uigne, ò piu tosto con le reti lunghe quando passano per le costere; ꝑcioche all'hora sono piu grassi, & piu delicati che nõ sono quegli altri, che si pigliano col zuffolo, i quali uẽgono di lõtano per pascersi in q̃sto paese di uue, di oliue, di genebri, & di hedere, finche ritornano innanzi Pasqua in quei medesimi luoghi, doue si pascono mentre che dura il grã caldo.

Del pigliare le cerlodi con le pa rete.

GIO. BA. Dopo questi spassi, per molti giorni pigliamo ancora delle cerlode, & tortorelle alle cãpagne cõ le pareti, e uccelli che frà di q̃lle giuocano legati. Giuoco certamẽte diletteuole, sẽza fatica, sẽza spesa, & di qualche utilità, che si può far solo: stãdo nel capãnetto ascoso ꝑ tirar la corda, accioche le dette reti coprino ĩ un subito tutte q̃lle cerlode, e tortorelle che ui sono uolate ꝑ gioccar cõ le prime legate. Similmẽte al tẽpo del ghiaccio pigliamo cõ le reti grandi del

le anitre, arcie, gauarelle, & altri uccelli acquatici, & in quãtità. Vero è, che pigliamo de' rabbiosissimi freddi; percioche si fa questo piu di notte che di giorno.

Del pigliar diuersi uccelli nel grã freddo.

COR. Mai non mi piacquero questi essercitij, perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, o Prencipi.

GIO. B. Se'l non fosse per entrare in qualche lunga disputa, io ui mostrarei ch'egli è cosa da Gentil'huomo, da Signore, & da ogni Prẽcipe a nõ far uita molle, nè delicata, nè vi addurrei se non grandi ꝑsonaggi, & grãdissimi Prencipi, che sono stati, & che son ancora, i quali hãnò sempre fatto ꝓfessione di donarsi a i maggior discõmodi del l'uccellare, & della caccia, che trouar si possano: Ma ꝑche l'intẽto nostro è, che ragioniamo de' piaceri della villa; però faremo fine a qsto.

Dell'uccellar col Dugo, et sue marauiglie.

Per uno di grãdi spassi che trouar si possa intorno all'uccellare, nõ ui è il maggiore che uedere il marauiglioso Dugo, posto sopra un'alta ferla intorniata di stazzoni a guisa di steccato, forniti di bacchette inuischiate lunghe un palmo e mezo l'una. Et medesimamẽte posto ui una altra ferla simile all'incõtro, ma lõtana un tiro d'arco, intorniata parimente di stazzoni, & bacchette, come l'altra. Mirãdolo poi nel far quei sì stupendi, & difformosissimi atti naturali, per li quali una infinità d'uccelli uengono di lõtano per uederlo così mostruoso. De i quali alcuni mostrano di uolarli adosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corui, è altri grossi uccelli, che li volano attorno, gridãdo fortemẽte tutti (secõdo le lor voci) per l'aere, e tal'hora in tanta quãtità che paiono un grã nuuolo che copra il Sole: I quali, callẽdosi alle uolte tutti in uno istesso tempo, l'assalliscono ꝑ spauẽtarlo. Et egli difendendosi, non solamente non si sgomenta in parte alcuna, ma si pone audacemente a giostrar con loro; saltando hora in terra, & hora ritornando sopra la ferla. Hora facẽdosi lungo il doppio, & hora abbassandosi col petto a i piedi. Hora volgẽdosi uerso di quelli, & hora girãdo si cõtra di quegl'altri, Sẽza che alle uolte si lieua animosamẽte a gran uolo, & sbarragliandoli tutti, passa per forza per mezo loro, e uola sõpra all'alta ferla. Et eglino tutti insieme seguitandolo cõ gridi grandissimi che per uerità nõ sò se si possa ueder mai il maggior stuolo, ò battaglia di questa, & massimamente quando si accordano a guerreggiare cõ seco, che pare adhora adhora l'habbiano da stracciare in mille pezzi; & nõdimeno si uede che mai non li fanno male alcuno, anzi conoscendo egli che hãno a caro, ch'egli scherzi, & giuochi nel farli delle burle con difformità non cessa di tenerli in festa. E tanto dura cotali baruffe, e gabbi, che finalmente come stanchi, si põgono di mano in mano sopra le bacchette uischiate, per mirar maggiormente i suoi mõstruosi effetti. E all'hora comincia la lor tragedia cõciosia che

si uede cadere hor questo hor quello in terra, il che uolendo poi uolare, o fuggire, e nō potēdo, per essere intricati nelle bacchettine uischiate, chi fugge pedonando, & zoppicando, & chi co i gridi ua rotando, pensandosi pur di scampare la morte. Ma i poueri sgratiati sono seguitati da gli uccellatori, percotendo questo, e quello con bacchette, e bastoni. La onde, quanto piu ne battono, e stroppiano, tanto piu ne vanno cadēdo; di maniera, che alle uolte son tāti, che cō diuersi modi suggono p terra, che douendo correr dietro a tutti, non pure gli vccellatori sudano da douero, mà si stancano etiandio di tal sorte col souerchio ridere appresso, che si gittano per terra; lasciandoli fuggire, ma non molto lontano. Il perche, è poi forza che gli amazzino di man'in mano, dando loro con le bacchette, e bastoni su la testa, o scauezzandoui le gambe, perche altramente non si lasciarebbono pigliare p lo difendersi col becco, cō le griffe, e col molto gridar che fanno secondo la lor natura. Che certamente si assomigliano a tanti Scochi pirati ferocissimi, che non stimano la lor uita, iquali s'indrizzano a fuggire per monti, per rupi, per bricchi, per deserti, per selue, & per cauerne, quando dalla potente armata de' nostri Illustriss. Signo. sono con grandissimo impeto perseguitati; & assai uolte presi, & posti al grauissimo giogo della catena.

De i varij effetti de gli vcelli inuischiati.

Sappiate, che quādo io uccellai col Dugo di mio cognato Vggiero quest'Ottobre passato, ne pigliassimo a Carpenedolo dui grā sacchi. Onde hauēdoli fatti portare in piazza il nostro dabenissimo Gauaccio, sonato primamēte il corno p un pochetto, fece fare la grida, che chi ne uoleua, si facesse auanti, ch'egli haurebbe tolto all'incōtro tāti oui freschi. La onde beate qlle dōne, che piu tosto correuano a portarne in quantità per baratargli in qsti sì fatti uccelli, i quali secondo la grossezza, e bontà cō certi stupēdissimi prologhi, gli estimaua a quattro, a dieci, & vēti oui l'uno: Et le dette buone dōne, li pigliauano pure a ql prezzo istesso andādosene poi allegramēte a casa. Io ui giuro che qsto astutissimo Gentilhuomo seppe talmēte lodare questa sua mercātia, che nō solamēte tutti noi scoppiauamo di ridere, ma alla fine si trouò hauer barattato tutti li uccelli in tāta sōma di oui, che a pena si poterono accōmodare ī dui sportoni. Et noi uedēdo qsta tal monitione, disputādo ciò che se ne douesse fare, finalmente deliberassimo di mādarli a i pouerissimi luoghi della Misericordia, e delle Cōuertite. E cosi la mattina seguēte se ne mādò un sportone per luogo.

Della bona mercātia del Gauaccio.

COR. O quāto ben sarebbe a i tanti humoristi, che cōsumano tutto il giorno co i medici, che non pigliassero altra medicina che questa; percioche, non tanto li creppare bbono quanti humori hauessero, ma partirebbono senza detrimento della borsa, & della loro uita.

Chi è quello così malinconico che non ridesse di cuore, uedendo questo si monstruoso vccellaccio a scaramucciare con tanta diuersità d'vccelli, sol per farli delle burle, & non mal'alcuno. Et chi è etiā dio colui, che nō smascellasse di ridere, uedēdo un così difforme uccello ne a uincere tāti uccelli senza mai toccarli, & farli cader'in terra, come prigioni, o morti? Poi quai sono quelli, che non scoppiassero, mirando questo piaceuolissimo Gauaccio, come un sagacissimo mercāte a saper così ben lodare, e così bē barattar'i tanti non buoni uccelli, come se fussero stati quaglie, o pernici, ouer fagiani? Che ben si potrebbe pareggiarlo a frate Cipolla, che con tanta argutia seppe dispēsar'i falsi carboni, per quei di San Lorenzo.

GIO. B. Si come ui ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dūgo uccello non poco grande, & disformissimo, così uoglioui narrare del lo Smerlino, uccelletto picciolo, & polito: Il quale è tanto piu apprezzato, quāto che sono marauigliose le prodezze, che opra col suo potente becco. Che quātunque le astutissime lodole, quasi non mai siano pigliate d'altro uccello, non però le uale il loro schermirse cō prestissimi riuoltini contra di questo; conciosia che col uolare uelocissmo le giunge in un subito, & scauezza il loro collo col proprio becco. Ma il piu de uolte seguitarà la lodola tanto altamente in aere, che non ui è occhio humano che la possa uedere, ne mai l'abbādona, fin che non le ha tolta la uita. Ma quando si abbate in una cerloda, non solamente questa lo conduce assai piu alto; ma descendendo al basso, se'l fa uolar dietro p piu migli. Et questo è il maggior contrario che han questi così animosi uccelli; percioche queste cerlode nel descendere non ritornano mai doue sono leuate, come fanno le lodole; ma fuggendo di lontano, assai uolte per lo troppo seguitarle, si perdono, ò nō si trouano se nō malamēte; per hauer troppo cuore nel seguitare queste cerlode, e lodole, con qual si uoglia pericolo, o morte.

Delle spende co se dello Smerlino.

Veramēte, che pochi mesi sono, che'l mio seguitò una lodola in casa d'un pouer'huomo in Montirone, e l'ammazzò, essendo uolata, p saluarsi, in un bancale, che a caso si trouò aperto, sotto a certi strazzi; e la sua buona moglie, che l'haurebbe potuto pigliare, uedendoci da una finestra, che faceuamo correr'i caualli a tutta briglia p seguitarlo, uēne subito di fuori gridādo p chiamarci a q̄sto marauiglioso caso. Oltra che egli ne seguitò un'altra l'anno passato, la quale (pensando scāpare la morte) uolò in fondo d'un pozzo in Bereguardo; e egli uolando medesimamente dentro, tanto la tenne sopra l'acqua, che se non fussimo stati auisati subito da una uillanella, & in un tratto calato giù il mio ragazzo, ho p fermo, che piu tosto si sarebbe annegato, che mai abbādonarla. Basta che hauēdolo tirato suso co i dui vccelli

in mino, egli diede la lodola a quella giouanetta, mezza morta di paura, & lo smerlino a me, il quale tutto rabbuffato, mostraua con piu segni di essere arrabiato, per non hauerla morta.

COR. Considerãdo gli estremi effetti di questo uccelletto, lo possiamo assomigliare a i pazzi, a i furiosi, & a i disperati, per non stimar sorte alcuna di pericolo, o di morte.

GIO. B. Anzi che lo possiamo assomigliare a gli strenui cõbattitori, quali p far prigione, o amazzare li nemici, nõ si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. Et medesimamente possiamo dire delle cerlode, e lodole, le quali, p fuggire la terribilità di qsto suo nemico, cadono molte fiate (come ĩtẽderete) ĩ grãdissimo picolo della morte.

Nõ fu cosa molto marauigliosa da udir quella, che uide questo Gẽnaro M. Gio. Paolo Coraddello su la campagna di Castanedolo, incõtrãdosi in un mercante da lino a cauallo, il quale fermandosi gli aprì una borsa grande di souatto bianco con una lodola dentro, dicendo poco innanzi hauerla aperta sotto al feltre, per tuor fuori un'horiuolo per sapere che hora fusse, la meschinella non potendosi saluare da vno smerlino, che gagliardamente la seguitaua per la spatiosa cãpagna; approssimandosi a me, tutto ad un tempo mi uolò sotto, & si ficcò nella borsa, che in quel subito serai, come vedete. La quale, bẽche potesse fuggire (atteso che nel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) nõ fuggiua, credo per la paura grandissima di non ritornare a quel così grande spauento di prima, ma piu tosto si contentaua di stare nella borsa a discretione di quel huomo, che cadere un'altra uolta nella crudeltà del suo nemico.

Vn bel trastullo, che occorse al Sig. Valerio Orsino.

Parimẽte nõ fu stupẽdo caso quello, che occorse all'Illustrissimo Sig. Valerio Orsino (felice memoria) qñ era gouernator di Brescia nella contrada di Buffarola, essendoui ancora il Conte Ottauiano, il Conte Vincislao Martinẽghi, & il Magnifico M. Ferrando Aueroldo Collaterale, cõ altri Gẽtil'huomini pur'assai, che facendo uolare dui smerlini dietro ad una lodola, la quale fuggẽdo a gran uolo, s'incontrò in un uillano, ch'era a cauallo di basto, & in giuppone, onde p saluarsi la pouerina da quei nemici, che gli erano uicini, si ficcò fra il basto e il braghetto, che'l uillano nõ se ne accorse, il quale si fermò p vedere quei Signori correre fortemẽte co i caualli, p li detti uccelli, che li girauano attorno, p hauer ueduto che la lodola s'era nascosa, ancor che nõ sapessero doue. Et gũti che furno; mirando ciascuno con diligẽtia da ogni lato, & sotto al cauallo; solo il detto Sig. Gouernatore la uide ascosa bẽ sotto: Onde cauãdola gentilmẽte cõ le mani, & gitãdola i aere, accioche le uolassero un'altra uolta dietro i dui smerlini, ella per l'estrema paura, ritornò subito sotto al detto uillano. Et

 egli

egli ripigliandola etiádio un'altra fiata, la gittò medesimamente in aere; & ella non meno abbassandosi, riuolò allo istesso luogo. La onde uedendo questo il Magnif. Collaterale, si mosse a compassione, & chiedendola primamente in dono a quel cortese Signore, la cauò, & la portò a casa per ponerla in gabbia, come fece.

COR. Io ho sentito raccontar questo caso dal detto Mag. Collaterale nella sala del riduttio di piu uirtuosi della Città, che ordinariamēte si trouano ogni giorno in casa del bē creato M. Theodosio Bergondio, doue all'hora ne erano nō pochi. Et piu disse, che qlla lodola nō cessaua di cantare, come nō potesse satiarsi ringratiarlo, p la uita che ella riconosceua hauer p lui. Et per tanto posiamo credere ciò che hauete detto, percioche, non solamēte s'è ueduto entrare la lodola nelle finestre d'un camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambedui la uita in una caldaia di acqua bollente, & nell'ardente fuoco; ma alle uolte ancora cacciarsi di compagnia nelle ruote de i molini, de i folli, delle fucine, & ne i forni caldissimi, & iui abbrucciarsi subito. La onde posiamo por fine a gli incredibili effetti di questi uccelli, col prouerbio che dice. Sparauiero da Gētil'huomo, Astore da pouer huomo, Falcon da Signore, & Smerlino da Re.

Del gētiliss. trepa del Bergondio.

Casi strani della lodola, et smerlino

Prouer.

GIO.B. Fra lo uccellare che io faccio in tutto l'anno, uoglio dirui ancor del pigliare le pernici col terzuolo, che già tre mesi posi ī gabbia per mutarlo, secondo il solito, ilquale non solamente non crederebbe a qual si uoglia altro circa dello esser bello, domestico, ualente, ma (come sarà leuato di gabbia) ne ancho nel pigliare ogni pernice; di maniera, che per quattro mesi, posso dire non conoscer il maggior trastullo di questo.

Dell'uccellar col terzuolo

Non è gran piacere quādo si uede leuare una ualēte pernice, & egli sempre seguitarla, uolando ambedui à mezo aere, e drittamēte come se fossero due saete cacciate da' potēti arcieri, e nō abbādonarla mai, fino che nō l'ha conquistata, e morta? Oltra che fa bel uedere un'aira di pnici leuarsi tutte insieme, & egli menarle in un medesimo uolo, e segnarle giustamēte in luogo unito, ne quelle molte fiate leuarsi p la grādissima paura, che hanno di lui, ma piu tosto lasciarsi abboccare da' cani. Ma son'auuēturate quelle che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca: la quale ne piglia sēza farle male, & sempre o smontato, o a cauallo uiene & me le porge, come farebbe il mio ragazzo.

Effetti singolari d'una cagna.

CORN. Non solamente io mi stupisco che le pernici siano cosi paurose come le cerlode, e lodole, ma piu di questa cagna, per fare il contrario de cani, che amazzano quanto piu presto possono gli uccelli, & alle uolte gl'ingiotiscono mezi uiui.

GIO.BAT. Vi giuro che piu uolte uedendosi sopra questo suo ne-

La natura delle pernici ti mirose.

nico, & non sohando leuarsi, io ne ho pigliato con le mani sotto a' caualli, a i buoi, a i carri, a i legnami, & ad altre cose. Che se ui douessi dirgli effetti che fanno p saluarsi da questo uccello, e particolarmente quando si nascondono nelle carreggiate, nelle rouette, & nelle case, sotto a i letti, alle casse, alle botte, & sin sotto alle donne, son certo, che ui farei stupire.

Dell'uccellar cō lo schioppo & balestra.

Io non son per parlarui dell'uccellare con l'astore alle anitre, auenga che ammazzino anco le pernici, & altri uccelli; percioche non mi piacque mai questa professione, per li grādi pericoli che corrono nel passar tante acque, paludi, & grossi fiumi; & specialmente quādo egli porta la presa da una ripa all'altra, & piu lontana ancora, piacendomi piu assai l'ammazzarlo con lo schioppo, & con la balestra; cosa a me di gran trastullo, & di molta sanità.

Dell'uccellar cō falconi.

Medesimamente non aspettate che io ui dica, che uccelli cō falconi, percioche essendo gentil'huomo non molto ricco, non ho mai pēsato di fare questa si solenne professione; La quale per esser di spesa assai, che conuiene a i Principi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl'Illustri Signori Gambareschi, Martinenghi, Auogadri, & altri nobilissimi della nostra Città. I quali oltra che sono ricchi, hann'etiandio piu caccie riseruate. Verò è che sempre mi piacque il ueder uccellar con questi si famosi uccelli, poiche si uede cose talmente stupēde, che hanno piu tosto del diuino, che dell'humano.

Chi non si cōpiacerebbe, uedendo uolare, e gitare un cosi superbo uccello; mentre che di mano in mano ascende tant'alto, ch'egli pare propriamente uicino alle stelle, & che nō si può figurar s'egli è uccello, o altra cosa picciolissima? Et questo fa, accioche nel discendere perpendicolarmente, o a piombo, uēga con maggior'impeto a ferir l'anitra, o altro simil'uccello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch'egli ha uolto il petto uerso loro, subito fanno leuar l'anitre p forza fuor dell'acqua. Ne à pena son'alquanto alte da terra che per esser'il falcone d'acuta uista, & di graue peso, ha già ueduto, e ferito cō grandissimo stracio l'uccello con hauerli fesso la schiena, e'l capo fin alle ceruella con la sola unghia, innanzi che niun si sia aueduto del colpo, e del nuouo alzarsi uerso il cielo.

Et qsto grāde spasso si può hauer la maggior parte dell'anno, ma il maggior tēpo è qllo del uerno, e particolarmēte nel freddo maggiore, pcioche, essendo agghiacciate quasi tutte l'acq; gl'uccelli grossi acquatici anidano ī qualche fiumicello, o uena risorgēte, ouer ī qualche guazzo, doue si trouano in maggior turma, e piu grassi. La onde, per lo tāto piacer che si piglia da questi rari uccelli, ho ueduto piu uolte

Signo-

Signori grandi, non che priuati Gentil'huomini, oltra il patir fame, se-
te, & freddo, non potendo entrar nell'acqua a cauallo per le ripe al-
te, nè aspettar tal'ufficio da i seruitori, o strozzieri, smontare, & saltar
subito in ogni acqua per far leuar le anitre, o altri uccelli. Come ben
fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Caualiero
Faustino Auogadro in presentia del Conte Lucretio, & Conte Nico
lò di Gābara, del Conte Giouan Paolo Cauriolo, del Mag. Caualier
Vicenzo Callino, e del Mag. Caualier Stefano Maria Vgone. Ilqual es
sendo nell'aere un de suoi falconi, saltò nel fiume della Porcelaga sin'
al petto, p far leuar' alcune anitre, che nō voleuano mouersi per l'estre
ma paura del detto uccello, c'haueano ueduto in alto. Onde fu poi
astretto abbandonare quei Signori, che tuttauia non cessauano di far-
ne uolare delle altre (per hauerne buon numero) e venir qui da me
per mutarsi di drappi, & asciugarsi al buon fuoco, come fece.

Quel che fanno i Signori ne lo uccellare cō li Falconi.

COR. Per qual cagione si pose in questo si gran pericolo?

GIO.B. Il falcone è talmente auido nell'amazzar gl'uccelli, che su
bito (cosa per certo marauigliosa da udire, ma più da uedere) è gia ca-
lato cō tal precipitio, che se l'anitra, o altro uccello si troua fermato,
portarebbe gran pericolo che non si ammazzasse per non ferir se non
dritto, percioche egli ferisce sempre alla sfuggita, non toccando mai
nè terra, nè acqua, ma subito fatto il colpo (tutt'hora uolando) di nuo
uo se inalza all'aere.

Il procedere del falcone ne lo amazzar lo augello.

COR. Vorrei saper'in qual'hora si fa meglio uolare questo uccel-
lo, & s'è difficile a rihauerlo.

GIO.B. Parimente si fà uolar la mattina per lo tempo, & quando fà
maggior freddo. Poi del rihauerlo non ui è tāta difficultà, come'è de
gli altri uccelli, anzi se può esser disciplina in uccell'alcuno, questo è
disciplinabile nella sua specie, quanto il cane, & il cauallo nella loro,
di maniera che per loro non se ne perde mai alcuno.

COR. Quante uolte si fan uolar' al giorno questi uccelli?

GIO.B. Nō solamente, per l'ordinario, si fan uolare quanto più son
gentili, se nō una volta, ma bisogna anco subito pascerli con la presa,
o quando per fallo nō feriscono darli una gallina, o altro pollo. Et pe-
rò, chi uuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, o sei, e più
o quando se ne tiene pochi, ritirandosi con gli altri insieme con buon
numero per farli uolare l'un dopo l'altro a gara, perche si ha maggior
piacere, & si uede ancor quali son' i più ualenti.

COR. Come combattono i falconi, & aeroni insieme?

GIO.B. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & altre, & asto
re pigliano sempre uccelli inferiori a loro, per contrario il falcone,
(oltra il pigliar uccelli timidi) p hauer grā cuore, si cōpiace cōbatter

fero-

Il fiero combatter del falcone con l'aeghirone.

ferocissimamēte cō l'aerone suo nemicissimo. Però nō è piacer maggior tra li raccontati, che veder questi dui rabiosissimi nemici, quādo si abbattono insieme: percioche, non tosto l'un ha veduto l'altro, che a guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati caualieri, ciascuno si prepara per dare la morte all'altro. Si vedono all'hora ambidui a gara alzarsi a volo p far piu forte scontro nel calare adosso al suo contrario. Qui vedendo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tempo, & luogo di caderli adosso, non potrebbe sostener l'impeto suo (per esser quello assai piu grande d'ale, & di più potenti griffe di lui, benche di manco carne) s'inalza tanto di più, che l'aerone lo perde di uista. Onde temendo egli grandemente la caduta del falcone, si risolue di riccorrere all'vltima sua difesa, volgendosi col corpo verso il Cielo, distendēdo le ale, & quiui con l'vnghie volte, col becco acutissimo, stassi ad aspettar la velocissima sua caduta. Ma egli per contrario, uedendo il gran danno che ui potrebbe succedere, si pone a girare intorno per tentar magiormente l'assalto nel capo. Et mentre che questi nemici stanno a questo modo, quelli tutti che li mirano, stanno talmente immobili, che paiono non huomini, ma statue di marmo. Ma se per sorte s'auinchiano l'un l'altro, allhora si sente l'aere ribombar di stridi, che prouengono d'allegria de i circonstanti, la qual'è maggior, quādo per vn pezzo cōbattono in terra, & che finalmēte resta vincitore il falcone, o quando all'hora è soccorso da un altro gittādoui, & cōbattendo ambidui con l'aerone, resta al fine atrocemente vinto, & morto. Et però non è marauiglia se fra i moderni Signori del mondo, ql Serenissimo di felice memoria, Francesco secondo Re di Francia prendeua si gran piacere nel ueder combattere i valorosi falconi con questi si feroci vcelli. Vero è, che si come quegli allegrano le genti quando vincono, cosi le attristano quando sono vinti da si rustici animali.

Chi non si ramaricarebbe, uedendo calar d'alto il falcone, per ferire l'aerone concio al modo detto, & inficcarsi in quegli artigli come morto, & l'aerone fuggirsene vittoriosamente altroue? Non posso tacer quello, che mi disse un giorno il Signor Pietro Martinēgo Cōdottiero meritissimo circa le stupende cose, ch'egli più uolte vide essendo giouanetto al tempo che vccellaua con più falconi il Signor Battista suo padre, felice memoria, ilquale morì ualoroso Condottiero in seruitio de i nostri Illustrissimi Signori. E questo è ch'egli haueua vn cosi bene ammaestrato cane, che quasi ogni uolta ch'un falcone o dui combatteuano con l'aerone correua subito a spezzarli co i denti il capo, & non molestaua mai falcon'alcuno.

COR. Hora aspetto che seguitiate a narrarmi intorno al dispensare il resto del tempo, come hauete promesso.

GIO.B. Hauendo voi udito gli spassi, che prendiamo di tempo in tempo sin'al Carnouale; resta che ui dica ancora quelle cose, che noi faciamo mētre che la Quaresima dura. Nella quale perche non si mangia sorte alcuna di carne, non uccelliamo, nè cacciamo; ma in luogo di q̃sti piaceri, leggiamo de' libri sacri, godēdo il nostro religioso Curato nel ragionarci de' buoni amaestramēti; caualcando qualche uolta alle p̃donāze, & anco andando a trouar gli amici, nelle ville piu uicine, p̃ goderci lietamēte cō loro ne gli spassi honesti. Oltra che ci trastulliamo, hora nel pescare, & hora nel giuocare alla palla picciola, alla grossa, al ballone, al palamaio, alle borelle, & a i zoni. Non cessando sera, & mattina di far' essercitio; caminando, & variādo sempre quelle uie, & contrade che più ci piacciono. Mi resta solamēte che io ui dica, come dispensiamo il tēpo nel Maggio, & Giugno, accioche sappiate intieramente la uita nostra di tutto l'anno. Onde perche non possiamo far correre, p̃ le biade alte, & p̃ esser le lepri pregne, o che allattano, non pur ci trastulliamo ne i piaceri medesimi, che ui ho narrati; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella, & col frasello.

I trastulli della Quaresima.

COR. Dapoi che io ho udito benissimo a che modo uoi dispēsate il tempo, uedrei uolontieri scritto nella loggia quella diuina sententia di Marc'Aurelio, che dice. Si come d'un'huomo che bē dispensa il tēpo, nō è virtù che di lui non si creda: cosi di colui che l'occupa male, non è utilità che di lui non si sospetti. Ho uoluto dir q̃sto a confusione di coloro, che tanto ui biasimano; che se conoscessero la uita che fate ne i piaceri honesti, & ne gli essercitij honoratissimi, forse che conoscerebbono la loro cecità. Ma perche i meschini non mai son stati fuori della Patria à imparare il uiuer del mondo, ma solamēte come mal creati, pensano al crapulare, & al lussuriare tuttodì, percio ui biasimano. Il perche non è marauiglia se nō hann'imparato mai altro, che à presentarsi mattina e sera sotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, & di quello altro; tassando ogn'uno come se fussero censori di tutto il mondo. Et non è anco marauiglia, se questi Signori dell'otio, mai non si allegrano di alcuna bona cosa, ma si bē di qualche atrocissima crudeltà fatta sopra le migliara di huomini morti, o di qualche Città saccheggiata in Fiandra, o spianata in Piccardia, o rubbata in Piedemonte, ouero che la horrendissima armata Turchesca sia giunta in Italia, per uindemiare ogni uolta le dieci, o quindeci milla anime suēturate, per uenderle poi in Leuante allo incanto, come se fussero tante bestie; Che per uerità non ci è lingua humana che potesse mai esplicar la centesima parte dello stratio, che fanno sempre quei nemici della Croce à quelle tanto dolorose, e meschine anime.

Detto notando.

La vita de gli otiosi della città.

GIO.BA. Crediamo pure, che se ben questi scelerati non saranno

pri-

prigioni di quegli spietati barbari, per breue tempo (non pentendosi) non fuggiranno però, che nō siano al fine schiaui de' tortori dell'eterno fuoco.

COR. Benche sia da lodar la uita che voi fate in questa uilla, nondimeno dubito che per lo starui tutto l'anno, non ui sia detrimento dello spirito, per non udir le prediche, come faceuate in Bresscia.

Le lodi del Curato del Borgo.

GIO.B. Per questo spero di non patirne danno alcuno; atteso che habbiam'vn tal Sacerdote, che si può chiamare buon pastore; conciosia che mai nō mãca le Dominiche, & altre feste cõmãdate, a dichiararci il Vangelo, con tutti gli amaestramẽti necessari. Et oltra che col viuer suo costumato, & col uisitar molte fiate i poueri infermi, & tribolati cõ parole sante, cõ la borsa, & altre cose; ha talmente disposto q̃sti huomini, & donne, che pochi ui sono, che nō viuano più christianamente del passato. Non mancando a insegnarci, come dobbiamo stare diuotamente alla santa Messa; ringratiando nostro Signore, per lo sacrificio del Corpo suo, che si fa all'omnipotente Iddio, per placare l'ira sua, che meritiamo per li nostri innumerabili peccati. Che se vi douessi dir le cose, le quali egli ci dice con carità; & massimamente a lasciar gl'incantamenti, le superstitioni, & altre diauolarie insegnate da i perfidi Spoletini, & Ceretani; non so quando ui facessi fine.

Di un mal Curato, & di un caso sporchissimo.

COR. Certamẽte che se io paragono questa uilla a molte altre che conosco, posso dire che, si come ella ha la caparra (se tanto si può dire) delle delitie del paradiso; cosi quelle hann'il pegno de' dolori dell'inferno. Et chi non dourebbe hauer compassione alla nostra di Piedemonte, hauendo vn Prete di tanta ignorantia vestito, & di tale superbia gonfio, che nō solo non merita quel beneficio, cotanto sporcamẽte speso, ma ne ancho il nome di pastore? Nō posso fare che fra le sue male opere, non ui dica d'una, che dourebbe fare stomaco non pure a' Christiani, ma fino a i Turchi, a i Mori, a i Giudei. Et è, che questa Quaresima passata, essendo morto vn'huomo di tãta pouertà, che la moglie non haueа pure vn soldo ꝑ farlo sepellire, questo lupo mai non uolse leuarlo, fin che la dolorata (lagrimando prima per tutta la terra) non hebbe limosinato da questo e quello i danari per pagarlo al suo modo consueto.

Essempio di un mal Curato castigato.

GIO.B. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato per Mõsignor Sabbà, che diede il Duca di Milano, chiamato Cõte di Virtù, ad un Parrocchiano pur'ĩ q̃lla Città, ꝑ nō uoler seppelir'un' huomo pouero, se prima non era pagato dalla ramaricata moglie: Il qual Signore, passãdo a caso doue la bona dõna piãgeua amaramẽte, per non hauere il modo di satisfarlo, la fece chiamar a se; & intesa la cagione del suo pianto, fece far subito un'alta fossa, nè mai si partì

sin che non ui uide dentro il prete, & poi il morto sopra; con farli trarre adosso tutta la cauata terra.

COR. O santa, e degna giustitia corrispondente al peccato di cosi fatto prete (Iddio mi perdoni s'io peccassi), & in eterno memorabile d'un tanto prudente Prencipe.

Tirannia di alcuni cittadini.

Questa mal'auenturata uilla ha parimente un'altra infelicità cagionata da certi nostri poueracci cittadini, i quali fanno tuttodi tante ribaldarie, che hormai non ui può uiuer huomo, o donna da bene, percioche qnanto veggono, o pensano di uoler, tanto uogliono; hora per forza, & hora per diuerse robbarie; non ostante c'hanno talmēte corrotto quei uillani, che pochi ui sono, che non siano superbi, e perfetti ladri. Et però non è marauiglia s'io stò i mesi che non ui pongo i piedi. Che se pur ui fusse una particella della pace che ueggo tra uoi, ui giuro che subito mi leuarei fuori della Città per godermiui sempre al modo uostro.

GIO.B. Veramente ch'io ho gran compassione a tutte quelle uille che sono oppresse da questi pestiferi capelletti, i quali mētre che cruciano gli altri, come ministri di satanasso, essi non meno dell'ambitione, & d'altri vitij, son continuamente produtti, & tormētati: oltra che da tutti i buoni sono sempre odiati, & mille uolte l'hora maledetti. Come ben dice quella sententia, che ogni luogo dourebbe essere a lettere di oro scritto. Maledetto sia quell'huomo, della cui uita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Sentētia contra di ogni cattiuo huomo.

Hora perche il Sole declinando all'Occaso ci fa uedere c'habbiamo ragionato assai, è bene che cessiamo, & che andiamo cosi passo passo fino alla piazza, in tanto che i seruitori apparecchiano la tauola in mezo del pergolato, per cenarui al fresco di quest'aura soaue, che hora comincia a salutarci sì dolcemente, facendo tremolare le frondi, & rami di questi belli arbori, & uaghi fiori di questo prato.

COR. Andiamo pur ragionando di quanto ui piace, che tutto mi sarà sempre gratissimo.

IL FINE DELLA XIX. GIORNATA.

DELL' AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XX.

Nel commendarla, & quanto è bene essercitata da' Bresciani.

DESINATO c'hebbero il dì seguẽte, M. Gio. Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della pèschiera sotto alla colombara di mezo hauẽdosi piglia to spasso nel ueder gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'erano uenuti sotto le finestre per cagion del pane: che tuttauia ui gittano; finalmẽte, partitosi i seruitori, parse all'Auogadro di entrare al ragionamento solito, dicendo. Quantunque habbiate inteso uoi M. Cornelio parte delle cose, che mi spinsero a uenire in questa uilla, nondimeno uoglioui appresso leggere la lettera amoreuolissima dell'Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria; ilquale hauendo abbãdonato Brescia del M.D.XLVII. con gli honori, & utili che ui godeua, per fruir quì le dotti della libertà, caldamente mi pregaua, che homai lasciassi la Città (come piu uolte gli haueua promesso) accioche facessimo la uita insieme: Ma per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon Gentil'huomo gustato la felicità, piacque alla bontà di Dio premiare le sue opere co i beni d'altra uita felicissima.

Lettera di M. Lodoui. Moro dottore.

Magnifico M. Gio. Battista carissimo: Perche più uolte habbiamo detto d'abbãdonare la Città, & uenircene alla uilla, essendo io prima uenuto già più dì, cõ speranza che di giorno in giorno uenisste ancor uoi cõ la medesima deliberatione, come ho fatt'io di uiuere, e morire in q̃sto luogo, & uedẽdo che'l tempo passa, & che uoi nõ ui risoluete

di lasciar i tanti trauagli che tuttauia ui crescono alle spalle, son sforzato protestarui, che se non tagliate cotai laci in un bel colpo (dico più tosto hoggi che dimane) & uenir'a goder la quiete che qui si troua, non solamente uoi restarete prigione loro, ma ui tormenteranno anco tutto il tempo del uiuer che ui resta. Io ui giuro, che non ui potrei esprimere il ramarico, che ogni hora sento della lunga prigionia, doue sono stato, laquale mi ha priuato, di questo pacifico uiuere, che hora gusto in questa terra; conciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le uie, & per li cāpi solo, & accōpagnato; uedendo hora vaghi horticelli, e hora bei giardini; quando viui fonti, & quādo chiari fiumi; tall'hora uerdi prati, & tall'hora lieti campi, non perdendo mai punto del mio honore.

Qui medesimamente a' suoi tempi, godo quest'aere purgatissimo; il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide, le piaggie uerdeggianti, gli arbori fronduti, & le uiti cariche di diuerse vue.

Qui parimente con grā contento mangio a quell'hora, che piu mi aggrada; hora sotto la loggia, & hora innāzi alla porta; hora nell'horticello, & hora nel giardino, hora in qualche prato, hora a cāto della peschiera, o d'un risorgēte fōte, ouer d'un bel rio, o d'altra chiar'acqua.

Qui poi non ho carico di portar la grauosa toga, nè di essere occupato ne i tanti offici della Città, o come giudice di ascoltare tutto dì Auocati, procuratori, sollecitatori, o causidici che m'intrichino il ceruello; & māco mi conuiene studiare gl'ingarbugliati, & lūgi processi, ne Bartolo cō tanti altri simili; ma in uece di questi studi si malinconici, lego con grā contento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi; nō mancando etiādio di veder la scrittura sacra col fiore de'i Dottori santi. Spendendo poi i giorni nell'andar'a Messa; godendo il nostro buō Curato, uisitando gl'infermi, soccorrēdo i poueri, cōsolādo i tribulati, consigliando gl'ignoranti, accordando le controuersie, pacificando le nemicitie, pratticādo co i virtuosi, & fuggēdo i uitiosi.

O uita fortunata della Villa, & da pochi conosciuta, poiche nō pur ui è la uera libertà, ma ancor'è netta di contentiosi da rissare, d'inuidiosi da schifare, di riuali da contendere, di Primati da corteggiare, di Gentildonne da seruire, di cortigiane da presentare, di torniamenti, o giostre da bagordare; Et quel che più importa, nō ci son'auocati senz'anima che pelino, nè procuratori senza descrittione che ingarbuglino, ne causidici senza uergogna ch'abbarino, notari senza fede che falsifichino, ne medici senza carità che ammazzino?

O uita soaue della Villa, poiche ui si gode la dolce cōuersatione degli amici, la semplicità de' cōtadini, il cātar puro delle vilanelle, la ru-

ſtica ſampogna de i paſtori, la roza rebecca de i uaccari, la ſanta pro-
feſsione de gli Agricoltori, & la bella diſciplina de i loro armenti.

O vita gratioſa della Villa, poiche ui è grā ſpaſſo nel ueder ballar le pecorelle, giocare i montoni, ſcherzar i capretti, ſaltar'i giouēchi, mu ghiar'i tori, anitrir i caualli, & lo ſtrepitoſo baiar de' grā cani maſtini.

O uita felice della Villa, poiche con gran piacere ſi ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipiltare i pollicini, barbottar le anitre, gridar le oche, buogonare i colombi, ſtridere i ſtornelli, garrular le paſſare, gorgheggiar le rondinelle, lamētare i luſignoli, gemer le tortorelle, & il uario cantar de gli altri vccelli. Che ueramente furno prudentiſsimi quegli antichi Greci, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbandonarono le loro grandezze, come coſe che impediuano il loro uero bene, per uiuer'alle loro Ville, poueri di teſori labili, ma ricchiſsimi, di candido animo, di ſauio intelletto, di pura conſcientia, & di buona uolontà. Et quantunque eſsi non conoſceſſero il uero Iddio, nondimeno, ſpinti da quel lume naturale che reſtò all'huomo dopo che perdè la giuſtitia originale, conoſceuano che ritirandoſi dalle falſe grandezze di queſto mondo, godeuano più quietamente, piu allegramente, & piu liberalmente, le uere delicie nelle Ville, che nelle Città.

Io ui potrei addurre intorno à ciò più eſſempi di quei famoſi Greci tuttauia voglio dirui ſolo di quel ſublime filoſofo Pericle, ilquale hauendo per trentaſei anni ben gouernata la gran Republica di Athene, finalmēte, per meglio conoſcer il ſommo bene, deliberò di ritirarſi per viuere, & per morire in Villa. Onde leggendo la notte i cari libri, & lauorando il giorno un ſuo poderetto, uiſſe ancora quindici anni in queſto felice ſtato, tenendo ſcritto ſopra la porticella della ſua pouera caſa. Poſcia che io ho trouato il porto della uera contentezza, Speranza, & Fortuna rimanete a dietro homai.

Similmente, doue ſono i più chiari eſſempi di quei tanti Romani? fra i quali nō poſſo tacer quel coſi ſtupēdo di Diocletiano Imperatore, il quale, dapoi che hebbe gouernato l'Imperio, per diciotto anni, lo rifiutò per ritirarſi alla ſua cara uilla; & iui cō animo tranquillo finite la ſua uita, cōe fece. Soleua ſpeſſe uolte dire, che l'Imperatore ſolamēte era degno di cōpaſsione, & il pouero lauorator della terra d'inuidia.

Doppo dui anni, che egli hebbe laſciato l'Imperio, il Senato li mandò alcuni ambaſciatori, che lo pregaſſero ad hauere cōpaſsione alla Republica, & ritornare homai a Roma, perche haueua deliberato, mentre che egli uiueua, di nō fidare lo Scettro dell'imperio nelle mani altrui. Et giūti alla ſua pouera caſa, ritrouarono che zappaua nell'horticello delle lattucche. Onde hauendo inteſa l'imbaſciata, riſpoſe loro,

Pare à uoi, amici miei, cosa honesta, che chi tale lattuche (come so no queste) ha piantate, zappate, & ordinate, le lasci, & non sia assai meglio, che le mangi con riposo, che abbandonarle per ritornare ne i tanti strepiti di Roma? Et piu disse. Io ho benissimo prouato quãto uale il cõmãdare, & quãto gioua il lauorar la terra. Et però ui priego, che mi lasciate in q̃sta mia casa: poi che io bramo piu tosto guadagnarmi il uiuere cõ le proprie mani, che tenere il peso dell'imperio di Roma.

Chi non dourebbe abbandonare ogni Città, & ridursi al uero riposo della uilla, uedendo un sì manifesto essempio di questo eccelso Imperatore, non Christiano, ma Pagano: non idiota, ma filosofo: non pouero, ma il maggior Signore, che fusse a quel tempo; Ilquale si spiccò da una Roma capo di tutto il mondo per ritirarsi in una uilla, doue col tesoro della pouertà, & libertà maggiormente aumentasse il suo lume naturale, il quale, benche fusse stato lungamente oppresso dalle grandi occupationi, era però tanto potente, che conosceua in parte, che la uera felicità non si può trouar negli honori; o nelle ricchezze, e grandezze di questo mondo.

Chi non dourebbe parimẽte habitare in uilla uedẽdo ancora i tanti Christiani, i quali, ꝑ fruir maggiormẽte le dotti dell'intelletto, non solamẽte piu anni uissero alla uilla, ma ancora ui uolsero finir la sua uita? Fra i quali non è da tacere quel sopr'humano spirito di M. Francesco Petrarca, il quale soleua dire, che solamente poneua a conto di uita quegli anni, che trapassò in cõpagnia delle Muse in Valchiusa, & dopo in Arquà uilla ueramente piaceuole del Padouano, doue hora son le sue honorate ossa. Onde descriuendo questa sua felicità, diceua.

Qui non palazzi, non teatro, o loggia,
Ma in lor vece, un'abete, un faggio, un pino,
Fra l'herba uerde, e'l bel monte uicino,
Onde si scende poetando, è poggia,
Leuan di terra al Ciel nostro intelletto.

Adunque per questi cosi chiari essempi, non tanto posſiamo dire, che egli è cosa salutifera l'abbandonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori della Città, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle uille; ma ancora è di gran commodità a ciascuno, che si diletta delle lettere, della caccia, & dell'Agricoltura. Percioche q̃ste uirtù son la corona di tutti gli altri piaceri della uilla, & le piu potenti ꝑ mãtener lieto ogni spirito gentile, mentre che dimora nella prigione del nostro fragil corpo: Come ben mostrano questi seguenti uersi.

Ben si può dir quel cittadin felice,
Che sà schifar delle Città i trauagli.
Spendendo in vaghi studi, & caccie liete,

In villa i giorni, e a guisa de gli antichi.
Fra boschi, selue, campi, laghi, e fonti.
Procura il vito in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi versi, che sono la istessa uita, che voi M.Gio.B. doureste fare, doureste ancora non pure specchiarui ne gli huomini celeberrimi, che hauete udito, ma ancora ne i molti cittadini, & personaggi della nostra città, che dimorano tuttauia nelle loro care ville godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamēte voi vedete, che non ui essorto a cosa alcuna, che prima non l'habbia fatta io, non hauendo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giudicio del uolgo, che mi giudica per sciocco, hauendo abbandonato quelle cose, per lequali, molti col graue giogo dell'ambitione, fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per volere aggiungere a quei gradi istessi, doue piu anni son viuuto, & conseruato. Et però come uostro uero amico, & cōcordialissimo fratello, nuouamente ui essorto, ui priego, ui supplico, & ui scongiuro, che per ben uostro, tronchiate subito gl' intrichi, & i pericoli dell'anima, & del corpo, & venghiate homai in questa rara uilla, nella qual goderete le sue doti, & la conuersatione di questi ben creati Gentil'huomini, che tanto ui desiderano per fare la vita cō uoi nell'vccellare, nella caccia, nella musica; e ne gli altri spassi, doue ogni dì ci trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prendete nella vostra tanto amata Agricoltura. Che veramente questa sola vi dourebbe spingere a uenire oltra subito, massimamente dilettādocene anco tutti noi, come facciamo. Cose assai ui potrei ancor'adurre, ma perche ui conosco di bell'intelletto, solamente io ui ricordo, che habbiate compassione alla uita trauagliosa che uoi hauete detto sempre d'hauerne in odio. Che facendo questo nō tanto ui liberarete dal grauoso cilicio di maglia, ma anco da vostri mangiaferri, prigion ia veramente crudelissima a tutti gli animi gentili, come siete uoi. Et qui facendo fine a uoi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, a' 23. di Nouembre. MDLXXII.

Lodouico Moro Dottore.

Ben M.Cornelio, hora che hauete ascoltato cosi benignamente stà lettera, desidero di udire tutto quello, che ne sentite.

COR. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo d'un tanto Dottore? Ilquale di costumi, di prudentia, & di religione haueua pochi pari.

GIO.B. Vi giuro, che tantosto, che l'hebbi letta, ella mi eccitò talmente, che io deliberai di leuare ogni impedimento, per uenire oltra. Ma per mia mala sorte, non potei essequir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fù cōdotto ī Brescia grauemēte amalato,

to, & morì poco dopo? che fù a gli otto di Decẽbre. Laqual mi stordì di tal modo, che non vsci della Città, fin'al Carnouale. Et certamente ha tanta forza questa lettera per suegliar l'huomo a conoscere la uera uia che debbe tenere, che mai non l'ho mostrata ad alcun'amico di bell'intelletto, che non sia cõmosso a desiderare simil uita; fra quali, essendo uenuto a trouarmi q̃sta Ascension passata il Magnifico M. Lorẽzo Massa, ilquale, come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori, andaua a Milano per alcune cose importanti, dopo alcuni ragionamenti amoreuoli secondo la sua natura, hauendomi domãdato, qual cosa mi haueua ridutto in questa Villa, uide essere stata questa lettera, onde hauẽdola letta, quasi lagrimãdo, disse. Mai non conobbi così bene la pazzia di questo mondo, quant'hora mi fa uedere questa lettera, & la felice uita che uoi menate; la quale mi piace tanto, che spero con l'aiuto di Dio, non passerà molto tẽpo che mi portò a farla da douero. Et se appresso ui dicessi quãto disse intorno alla felicità che si troua nel uiuer lontano dalle ambitioni, & dalle false grandezze, so che ui farei stupire. Questo medesimo m'ha raccontato il mio M. Tomaso Porcachi, hauer più uolte sentito dire al generoso, e infinitamẽte cortese M. Vecellio vecelli da Cadoro, Agricoltor molto esperto, si come non meno è praticato ne' reggimẽti politici; il quale non picciola uaghezza prende di questa singolar professione tutto il tẽpo, che egli auanza da i carichi che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per cagion de i confini.

Hora che uoi hauete inteso la cagione, che mi fece stantiare in q̃sta uilla, uoglio scoprirui ancora, che fra gli intertenimenti diletteuoli, che mi tengono così lieto q, il maggiore è la mia cara Agricoltura, della quale io ne son tãto innamorato, che mai nõ mi stãco a pẽsar di lei, nè a ragionarne cõ coloro che l'apprezzano. E p uenir maggiormẽte alla intelligẽtia di essa cõprai l'anno passato, buoi, caualli, carri, aratri, & tutte le massaritie necessarie per lauorare al modo mio la possessione di q̃sta terra. Et per la Iddio gratia, ho fin'hora in casa, che se non sono così eccellẽti, come uorrei, sono almeno disposti a obedirmi nel le cose, che di giorno in giorno li cõmando; cosa che di raro si troua massari alcuni, che la uogliono intẽdere se nõ al peggio, che possono. Et però io ho deliberato di nõ darla mai à tali ignoranti, acciochè nõ habbino da tiranneggiarmi tuttodì, come hanno fatto per lo passato. Che se potessi fare il medesimo de i tanti centinara di iugeri di terra bona, che ho in Ghierola, sappiate che non gli affitarei, come faccio; percioche son certo, che ne cauarei almen'il doppio.

Dell'amore & lodi dell'Agricoltura.

Della natura dei cattiui massari.

COR. Non solamẽte mi piace, che ui dilettiate dell'Agricoltura, p esser la corona di tutti i trastulli della Villa; ma ancora che uoi faccia

te lauorare a spese vostre, & da vostri huomini q̃sti cãpi; perche non sã rete tormentato da i perfidi massari, come son'io in Quincianello, & Piedemõte. Iquali son talmẽte rustici, & inuecchiati nelle loro mi nigolde vsanze, che rispondẽdomi sempre fuor di ragione, doue meri tamente gli ammonisco, o riprendo, molte fiate mi pongono in dispe ratione di lasciarli diuentar più tosto pascoli, che lasciarli lauorare a simili maligni; percioche, per mia mala sorte, quanto più li cambio, tan to più m'inciampo in peggior natione.

L'utile che s'ha nel lauorare la propria possessio.

GIO.B. Mirate poi se io debbo far questo, che solamẽte l'anno p̃sente ho ricolto piu frumento, che non hà fatto il massaro che vltim mẽte è partito, ne gli ultimi tre anni insieme. Onde per essere il primo, non è ancora di quella somma che saranno gli altri. Et medesimamente spero del miglio, & delle altre cose che io sono per raccogliere: Sappiate poi, che io piantai poco meno di tre milia uiti, le quali alleuo ad vn certo modo contrario, quasi a tutti gli altri, che ne allenano: di maniera, che ne ho fatto tirare la piu parte, che à questo Febraro cõpiro no tre anni solamente: Che per uerità, quanti le veggono cosi grandi & cariche di vua, si marauigliano; giudicando, che pochi massari a pena in sette anni l'hauessero ridutte a cotale stato.

COR. Benche io habbia più uolte letto Columella, & altri Autor antichi; nondimeno non mi mostraron mai secreto, o modo, di piantare, & alleuare uiti che facessero vua in capo di tre anni.

Che Columella lo darebbe per buoni agricolt. molti Bresciani.

GIO.B. Non si può negare, che Columella non sia stato il piu famoso Autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi, nõdimeno se egli ritornasse al mondo, io son certissimo, che lodarebbe le migliara di Bresciani per gran valenti in questa professione.

Ditemi ui priego, doue si troua un paese cosi grande come questo il qual essendo per natura sterile, sia fatto sì fertile dalla grandissima copia de i lauoratori industriosi, che in lui si trouano?

Che'l Bresciano p natura non è fertile piu di sedici l'uno.

COR. Non solamente è sterile (come dite) per essere delle quattro parti le tre occupato da monti, colli, ualli, & laghi; ma ancora quella che è piana non è piu della quarta parte, che faccia lini, & le altre tre son piu tosto sterili, che fertili; di maniera che tutta quella parte, che ueramente si può chiamare fertile, non è piu delle sedeci l'una di tutto il paese.

GIO.B. Auenga che uoi dite il uero; nientedimeno per essere habitato da tante migliara di persone, se ne debbono raccogliere il lor necessario uiuere, è forza anco che siano molto industriose, come nõ pure, nõ mancando quelle, che coltiuano tutto il piano, ma etiãdio tutte quell'altre, che habbitano p le montagne, & ualli, che son di assai maggior numero (per raccogliere a pena il uiuere p tre mesi) lauorano tal

men-

mente quei siti, che possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non si stupirebbe grandemente uedendo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte certissimi solamente co i zapponi; portando le carpelle di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze; acciochè non cadano da quei bricchi, & si fiacchino il collo con tutta la uita loro?

Con questa arte si coltiuano i luoghi difficili del nostro paese.

COR. Si come non è dubbio alcuno, che nei paesi montuosi nascono piu genti, & uiuono più lungo tempo per cagion dell'aere così aprico, & per l'essercitio continuo dell'ascendere, & discendere, che non fanno ne i piani; così è forza, che quanto più crescono, siano anco maggiormente coltiuati. Et però possiamo dire, che'l nostro paese non si può domandare fertile, come per natura si troua il Padouano, & altri di questo felicissimo Stato, ma solamente (come hauete detto) per la gran moltitudine di genti, che tuttauia uà crescendo, le quali son sforzate à coltiuarlo così bene, come si uede; perche altramente (come dite) non raccoglierebbono da uiuere. Et che questo sia uero, nel mostrano piu scritture, & alcuni pochissimi Bresciani, che uiuono ancora; i quali uidero quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. Per la quale vi rimase così poca gente, che una gran parte del paese uenne a pascoli, a boschi, a lame, & a palude, p nõ esserui chi lo coltiuasse, ne chi tenesse i vasi, i ponti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque non lo paludassero. Come da poi di tẽpo in tẽpo, secondo che sono ampliate le gẽti in numero, hanno ridutto tutte q̃lle cose co i monti, colli, ualli, & piano al primo stato, & tutto sempre con grandissime industrie, con infinite spese, & con incredibili arti. Di maniera, che si potrebbe dire, che quando nasce un Bresciano, & spedialmente un nobile, nasca etiandio un'Agricoltore; poiche si uede, che il Cielo largamente c'infonde la intelligentia del uero coltiuare la terra.

Di quanta ruina fu la grã peste del 1477.

Che quãdo nasce un Bresciano, nasce anco un'agricolt.

GIO.B. Veramente che io non so doue sia un'altro paese così dotato dal Signor'Iddio, com'è questo: il quale non tanto ha il piano che s'irriga benissimo quasi tutto, & i colli abondãti di grani, di beuade, & di frutti; ma ancora ha i mõti copiosi di pascoli, di boschi, & di uene minerali, che si colano p ridurle in ferri, & acciali da gli assaissimi popoli, i quali (come ho anco detto) per non raccogliero la quarta parte del loro uiuere, uẽgono a comprare i frumenti, i migli, & i uini dal nostro piano. Et p verità la maggior parte delle nostre ricchezze dipẽdono dalla grã quantità dei danari che vengono portati da i paesi alieni, parte p li detti ferri, & acciali, lauorati & da lauorare; & parte ancora p la gran copia de i lini, che sono cõdutti altroue. Che se questo paese hauesse un fiume nauigabile, tengo quasi p fermo, che sarebbe

Le doti donate da Iddio a noi Bresciani.

I duoi prĩcipali bẽni temporali, che ci rende il nostro paese.

superiore a quello, che fu datto da Dio al popolo d'Israele; Et tanto più si potrebbe dire questo, quāto che'l nostro raccoglie non solo di tutte le cose, che egli raccoglieua a quel tempo, ma ancora dell'altre, come ampiamente si può vedere.

COR. Voi dite vna cosa, che mi è dura da credere, peioche ho sempre stimato, che q̄l paese sia il fiore di quāti si trouano sotto il Cielo.

GIO. B. Si come si legge nel libro Deuteronomio all'ottauo capo, che il detto popolo ui trouarebbe frumēto, orzo, vino, oglio, mele, fichi, pomi, pietre di ferro, & acque in abondantia, così questo è dotato di simili cose, ma ne ha di piu, come sono i lini, i migli, le castagne, & altre rendite. Et pur'a quel tempo era singolare di fertilità, è da pensare, che tutto fusse per diuina Prouidentia, & non per la grandissima industria del ben coltiuare, come uien fatto al nostro.

Che'l Bresciano raccoglie piu cose, che non facea la terra di promissione.

COR. Quanto più può stare questo che dite, tanto maggiormente siamo obligati alla gran bontà di Dio, poiche ci fa abondar di tanti eccellenti lauoratori che fan parer questo paese così raro al mōdo. Et però nō è marauiglia se i nostri Illustrissimi Signori l'amano sopra ogni altro dello Stato, & se ne cauano ogni anno nō meno di ducati ducento trentamilia. Paese poi famoso, per più cagioni; a tutto il mondo; Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, gli Arciuescoui, i Vescoui, & altri Prelati nostri, che sono stati appresso de i primi Signori Christiani.

Che entrata cauano li nostri Signo. dal Bresciano. I molti testimoni del la fama de i Bresciani.

GIO. BA. Ci mancano forse i tanti altri degni testimoni prattici, i quali similmente possono riferire di questa fama; attesoche come ualorosi Capitani, non solamente hanno seruito, & seruono a i nostri Illustrissimi Signori, ma ancora a sommi Pōtifici, a Carlo Imperatore, al Re di Francia, a quello de Romani, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, a quel di Parma, & alla Republica di Genoua.

COR. Veramente che la nostra Patria è molto degna di questa fama; si per darsi alle arme, & alle lettere, come perche non meno essalta l'arte della benedetta Agricoltura di quello, che faceuano i nobilissimi Romani antichi.

Lode della nostra patria circa dell' Agricoltura.

GIO. B. Mi piace, che voi chiamate l'Agricoltura per benedetta; attesa ch'ella ueramente è la piu santa, la più dilettevole, la più honoreuole, & la più utile a tutti di qual si uoglia arte; peioche è quella, che dà il uiuere a tutt'il mondo. Santa poi, perche l'huomo, che cō fatti se ne diletta, mai nō stà in otio; cōciosia che nō è hora del giorno, che non ui sia qualche cosa necessaria p̄ occuparsi dētro. La onde è da credere, che'l Signore Iddio dissegnasse al nostro primo padre Adamo q̄sto essercitio, accioche nō peccasse per cagion di otio, come forse peccò nel terrestre paradiso. Come sempre si è ueduto, che gli antichi patriar-

Quanto è benedetta, et santa l'Agricoltura.

triarchi, & santi padri che habitauano ne gli eremi, hebbero il lauorar la terra p cosa saluberrima al corpo, & all'anima. Oltra, che se uoi legerete il testamento uecchio, & nuouo, ritrouarete che'l grande Iddio per honorar maggiormente l'Agricoltura, nõ tanto piu volte si è assomigliato all'Agricoltore: ma ancora infinite fiate ha nominato diuersamente uilla terra, possessioni, cãpi, vigne, oliueti, horti, giardini, prati, monti, colli, valli, selue, campagne, fiumi, irrigare, arare, seminare, vangare, zappare segare, mietere, battere, palare, criuellare, lettamare, piantare, sterpare, & potare, tagliare, & incalmare. Senza che ha detto aratri, vomeri, erpici, carri, gioghi, stimuli, rastri, falci, pale, vãghe, zappe, securi, & altri stromenti necessarij a questa cosi Christiana professione, come alla sua infinita sapientia pareua essere beneficio a quelle benedette anime, a cui egli predicaua, o ragionaua.

Che i santi padri si dilettarno della Agricoltura & quanto Dio l'ha honorata

Volendo poi conoscere se l'Agricoltura è diletteuole, & honoreuole, possiamo specchiarci nella uita di Manio Curio Dentato, di Quinto Cicinato, di Catone Censorino, di Scipione Affricano, di Diocletiano Imperatore, & di altri infiniti Romani. I quali benche fussero ricchissimi & grandissimi, nondimeno non curarono lasciare le loro grandezze per godere le ditie di questa non mai a bastanza lodata Agricoltura, la quale è tanto piu pronta nel rendere buoni raccolti a coloro, che la amano da douero, quanto più usano buona diligentia nel coltiuar la terra con buon giudicio. Et che questo sia vero, legete Magone, Varrone, Celso, Tremelio, Virgilio, Columnella, Palladio, Costantino, Crescentio, & altri Autori; poiche diffusamẽte chiariscono tutto il mondo, che non si può trouare sorte alcuna di guadagno più honesto, & più largo, ne piu certo, ne più stabile, ne più diletteuole, o più degno d'ogni persona nobile, & libera, di quel, che è col mezo di questa diuina arte, la qual scopre benissimo la grandissima cecità de i miseri mortali. I quali continuamente trauagliano, sudano; & stentano, & alle volte crepano, per farsi ricchi con modi illiciti, & pericolosissimi al corpo, & piu dell'anima: Non curandosi di arricchirsi piu tosto cõ questa piaceuolissima, & honoratissima Agricoltura, per la quale ne vien sempre beneficiato l'huomo, & glorificato Dio.

Quanto fu diletteuole et honorata sempre da gli antichi l'Agricoltura.

O quãto certamẽte sono ciechi quei mercanti, che trauagliosamente vãno d'ogni tẽpo p terra, p mare, per monti, & per boschi con infiniti pericoli della uita, & facoltà, bramosi di guadagnare i uinti, ò treta p cẽto, per la qual cagione non lasciano quella dolorosa professione, & non si donano a quest'altra, laquale non solamente rẽde i uinti & trenta per cento, ma quasi sempre più di cento per trenta?

Che meglio sarebbono i mercanti a darsi all'Agricoltura.

Che diremo poi di tãti infelici soldati, i quali, per l'auidità di una

Dell'infelicità de i soldati.

uago, o per la speranza di guadagnare con far prigioni, o saccheggiare qualche terra, ouer rubbare, & sforzare doue allogiano (non parlando mai de gli huomini d'honore) vanno ad ogni guerra ingiusta, ponendo il corpo a mille pericoli di morte ogn'hora, & col dare l'anima nelle branche del domonio? Pazzissimi ueramente, conciosia che lasciano questo certo giusto, & sicuro guadagno per seguir quello, che è incerto, illicito, & pericoloso.

De' ciechi cortegiani ecclesiastici.

In questo medesimo errore non ui sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? I quali (parlando solamente de i cattiui, & non mai de i buoni) per piu anni stentano nelle corti de i gran Prelati, & non già per diuenire buoni religiosi; percioche a questo non vi pensano mai, ma solamente per hauer un qualche beneficio, o più tosto a loro maleficio, per trionfare secondo la intention loro; Non considerádo mai che tali entrate sono patrimonij di poueri. Che se questi ciechi di spirito attendessero a questa dilettevolissima Agricoltura, non penarebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

COR. Io mi stupisco de tanti, & tanti che s'inuescano in questi beni? attesoche per piu centinara d'anni si dauano per forza a quei soli, che santamente gli amministrauano.

De' fascinati alchimisti.

GIO.B. Fra questa grandissima caterua di ciechi, che grandeméte sono ansiosi di robba, non so se più tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità de' fascinati, allopiati, incantati, maleficiati, ouero pazzi, anzi del tutto pazzissimi alchimisti. I quali non mai guadagnano i trenta, o uinti, o dieci per cento, come fanno i buoni mercáti: ma piu tosto ogni uolta che si põgono à cõgelare, o fissare Mercurio, o far il sognatissimo lapis, ouer altre cose, secondo i lor linguaggi, sempre perdono i trenta, i quaranta, & i cinquanta per cento. Iscusandosi poi con dare la colpa hora a i recipienti, hora alle boccie, hora a i corigioli, & hora al troppo lento, o all'eccessiuo fuoco. Et quantũque tutto dì ueggano questa lor gran ruina; nondimeno i meschini mai mai non cessano, & manco si sgomentano, anzi ogn'hora più si ostinano di perseuerare sempre in questa cosi gran frenesia, tenendo per cosa certa di trouare finalmente quel loro modo di farsi i piu ricchi di tutto il mondo.

Veramente non mi marauiglio se molti ricchi, o grá Signori si pongono a spendere, & a spandere per ꝓuar se q̃sta scioccheria fusse mai cosa buona, ma ben mi stupisco di barbieri, calzolari, sarti, & altri plebei, i quali ui spendono non solamente ciò che guadagnano alla giornata, ma studiano, allegano, & disputano tra loro i secreti di Aristotile, di Hermone, di Gebero, Arnaldo, di Rimõdo, & d'altri Autori dottissimi,

tissimi, che longamente hanno parlato sotto figure diuerse di questa cosi gran follia, per dar pasto a questi innumerbaili chimeristi. Iquali tantosto che hanno assaggiato una sol propositione di questi Filosofi naturali, non pẽsano, ne fanno mai altro, che fantasticare, quello, che douerã fare quando con le loro proiccioni, faranno tanta quãtità d'oro, quanta sapran desiderare. Dico, che il pouero lor ceruello alle uolte, uola tanto alto, che mirano di distruggere il potẽtissimo Turco, l'inuincibil Sofino, & il grãdiss. Cane, con gli altri Signori di tutto il mondo. E ben uero, che come finalmente q̃sti miseri insensati si ueggono essere diuenuti poueri da douero, si mettono a fare de sofistici; o tosare le monete, o farne di false. La onde non è poi marauiglia se son castigati dalla giustitia humana, & forse dalla diuina. Si che per finire, beati loro se in cambio di tale cecità si occupassero in questa uera alchimia dell'Agricoltura, la quale tanto piace a Dio, & a tutto il mondo: poiche massimamente non nuoce a niuna, & gioua a tutti.

COR. O quãte uolte io mi son posto con gagliardi fondamẽti a uoler rimouer'alcuni miei amici da queste uane openioni; ma uedendoli nõ men'incurabili di q̃ll'altra setta, che ua ogni giouedì in streggocio (come si dice) al mõte Tonale, iquali muoiono in q̃l cosi essecrabile errore, nõ so poi finalmẽte che fare, se non piãgeli come morti.

De' contenti che rende la Agricol.

GI. B. Poscia che habbiamo ragionato assai di queste perdute genti, uoglio ritornare a narrarui i gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissima Agricoltura.

COR. Mi piace che uoi parliate questo, & che lasciate tutti quelli ceruelli frenetici nelle lor pazzie.

GI. B. Primamente dico, che mi compiaccio molto quando ueggu un ben'arare, un ben seminare, uero nascere, & un bello crescere di staggione, fin'al perfetto fine.

Non è un gran trastullo quãdo io miro un'eccellente Agricoltore, il quale habbia prima bẽ nettato, bẽ carrettato, & ben'ordinato un cãpo, e che poi si pone ad ararlo piu uolte per lungo, e per trauerso con buoi ben'ammaestrati, facendo nõ pure sempre le arature dritte, spesse, & bẽ fondate (fuori quando si semina, perche all'hora basta coprire i grani con tre, o quattro dita di terra) ma ancora erpicando benissimo & seminando con buona semenza secondo il bisogno?

Che cosa è poi uedere il mio Gastaldo, quãdo ha sotto di se piu lauoratori per piantare uiti, & farle zappare, nettare, potare, ordinare, e ingrassare, secondo le qualità de i tempi, e bisogni loro? Facendo ancora piãtare opij, onizzi, salici, pioppe, olmi, mori, noci, per giusto filo, o che si pongono ne i luoghi de i cauati. Oltra che prendo grande

spas-

spasso, quando egli fa drizzare uie, quadrare campi, scauezzare cornature, carrettare cauedagne, vguagliare prati, fare ponti, argini, canali, & chiauiche per adacquare, ouero quando fa cauare, o curare fossi, fariole, dugali, & altri vasi. Et qual maggior contento posso hauere, che uedere a mietere biade, & farle battere? tagliare migli & farli trebbiare? sterpare lini & farli lauorare? cauare legumi e farli ritolare? segare prati e farli infenilare? scaluare arbori & farli infassinare? uendemiare vue & farle bene scieglierei & raccogliere frutti & farli conseruare? Senza che io piglio gran satisfattione nel far diuersamente i vini, facendoli bianchi, vermigli, dolci garbi, piccanti, puri, & con acqua. Similmente mi è di gran contento il raccogliere i diuersi frutti del giardino, perche senza quelli, che sono di conserua ne raccoglio anco all'Autunno non poca somma da conseruar uerdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de' cotogni in copia, de' quali si fa in casa delle cotognate, gieli, & altre cose, hò anco tal quãtità di api, che mi danno tanto mele, che posso condire piu frutti, & uederne a decina di scudi. Che se fusse uiuo mio auo, il quale era eccellente Agricoltore, & economico raro, io son certo che direbbe, che ho ben'imparato quel suo ricordo, che piu uolte soleua dire. Egli è non poca infamia a ciascun cittadino, che dimora in uilla, quando compra col danaro cosa, che egli può hauer nel suo podere: & però posso dire con uerità, che oltra la libertà, la tranquillità, l'allegria, i grandi spassi, & molta commodità, che godo qui dolcemente, ho ancora questo di piu, che io spendo assai manco della metà di quello, che faceua in Brescia.

Le commodità, che si hãno da i giardini & dalle api.

Detto notando.

Non è poi di molta contentezza il mirare un cosi vago prato, come è questo? Il quale si troua in perfettione di bellissimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diuersi dalla natura, sopra de i quali vediamo pascersi una infinità di api, di grilli, di faiottini, di barbelletti, & d'altri simili animalini simplicissimi.

La satisfattione, che si ha delle cose vaghe, & amene della villa.

Ancora qual'è quel cosi elauato spirito, che possa esplicare la tãta marauigliosa serenità, & soauità di questo purgatissimo aere? Il quale non pure c'illustra l'intelletto, & ci refrigera l'animo; ma ristora gli organi del corpo nostro, come propio suo cibo.

Appresso, chi potrebbe mai esprimere la bellezza de gli affilati arbori carichi di delicati frutti, le amenissime ombre accõpagnate quasi sempre da qulche aura fresca ĩ questa stagione? le quali cose gustiamo soauemente con infinità di uccelletti diuersi, che mai nõ cessano di cãtare, & gorgheggiare secondo le loro naturali uoci, dimostrãdo ci l'allegria interiore, che tuttauia sentono in q̃sto opaco luogo. Armonia certamẽte soauissima, & pfettissima per eccittare ogni bell'in

tel-

telletto alla consideratione della inesplicabile bōtà del grād'Iddio, laquale non cessa mai donarci infiniti beni in questa frale uita, come caparra de gl'incomprehensibili premij di quell'altra perpetua.

Hora che uoi M. Corne. mi hauete cosi amoreuolmente ascoltato, ditemi ui prego, ho io forse cagione di abbandonare queste mie commodità, & queste mie tranquillità, per ritornare ne gli intrichi, & ne i trauagli, che io ho hauuti nella nostra Città? son certissimo, che lo amore che mi portate, non mi consigliarà mai questo.

COR. O quanto mi fate veder la uia di uiuer felice, se però si può uiuer felice in questo si fatto mondo. Cō fesso, che pur hora ho inteso quel bel discorso, o graue sententia del diuin Platone, quando disse. Essendo la vita rusticale maestra, & come un'essempio della diligentia, della giustitia, e della parsimonia, non si può trouare in questo mōdo cosa piu utile, piu dolce, piu diletteuole, o piu santa; che uenirsene alla uilla, doue l'huomo stà lontano da gli odij, dalle inuidie, dalle calunnie, dalle cupidità, & dalle ambitioni, fumo, ombre, & fauori falsi di questo mondo: stando che sono sempre piene d'affanni, di rammarichi, & di tormenti infiniti. Et per tanto io giudicarei, che stessero bene sopra la porta di questo giardino quattro uersi, che uidi l'anno passato passando per una uilletta in ualle Pulicella del Veronese sopra una portetta d'un cittadino, donde cōpresi, ch'egli fusse di quei pochi, che sanno uiuere in questo mondo; i quali, se ben mi ricordo, credo che dicano cosi.

Versi del cittadino che habita in villa.

Felice il cittadin, che stasi in villa,
Sol per ben coltiuare i propri campi,
Con quella purità de i padri antichi,
Spettando sempre il fin di gire al Cielo.

GIO. B. Dapoi che questi uersi sono il proprio intēto mio, ui prometto anco, che in breue saranno posti doue hauete detto.

COR. Se uoi farete q̄sto, tāto piu sarann'uno specchio a molti nobili di seguire la uita, che tenere. Che Iddio uolesse che fusse imitata nō pure da i Bresciani, ma da tutt'il mōdo, pcioche nō ui sarebbe da temer la giustitia p cōto de' misfatti; anzi si goderebbe la pretiosa libertà, cō le comodità di poter'ogn'uno andare, stare, fare, & uiuere a suo modo senza sospetto, che alcun de gli ignoranti li ghignasse dietro alle spalle, facendosi beffe tuttauia p essere dissimili alla vita loro. Che quāto piu cōsidero q̄ste cose tāto certe, io uò fuor di me, poi che siamo tāto pazzi, che p uno che si pōga a uiuere in q̄sta cosi lieta, cosi pacifica, & cosi honorata uita, che non ue ne sranò a miglrara.

GIO. B. Sempre fu cosi generalmente dell'huomo; come ben disse il diuin Petrarca. E veggio'l meglio, & al peggior m'appiglio.

AVI-

AVISI INTORNO ALLA ECONOMICA Della villa.

Dell'economica della villa.

COR. Mi resta solamente di chiedervi una cosa di non poca importantia, innanzi che mi parta da uoi; però vi prego, che mi diciate i modi, che deue tener il cittadino, che medesimamente è per habitar'in uilla, nelle cose dell'economica per poter'honorare gli amici, che allo improuiso sono per uenir alla sua casa; p cioche ueggo, che state prouisto così bene d'ogni cosa; cominciando prima a mostrarmi con qual modo si può fare il pane, si bianco, si spõgoso, & si saporito, come è il uostro.

Come si può fare bel pane.

GIO.B. Si come è bene a battere il fruměto, che uã seminato quanto più tosto si puote, per esser più atto a nascere, così qllo è migliore per far buon pane, che non è quell'altro, che tardamente si fa fuori delle coue. Il quale sia anco netto di pietrelle, di sabbia, di terra, & di cattiue seměti d'herbe, & specialměte di loglio, quacciola, giottoni, ueccia, la quale fa sempre il pane bruno, greue, & talmente maccato, che mai nõ cresce. Et poi si pone bẽ criuellato al Sole sopra i lenzuoli, & si frega così caldo cõ le mani benissimo p cauarli maggiorměte la poluere, & dapoi si spruzza leggiermente d'acqua cõ una scopetta & si mãda all'hora al molino p Luna crescente; facendolo macinare cõ buone pietre ben'ordinate, & che resti bene scagliato. Cimando parimente la farina con buratto sottile, per far bel pane per la tauola del patrone, & il resto per quei, che seruono, o per li poueri che uengon'alla porta. Vsando anco ogni diligẽtia nel darli l'acqua temperata: Et uolendo il pane saporito, sia fata la pasta dura, e gramolata fin tanto, che ella si gõfia, & gitta le vesiche, & dapoi sia tagliata in pastoni, & menata ancora poco innanzi che si parta i pani, i quali siano stagionati col lieuito, & poi col fuoco fin che restano bñ ordinati.

COR. Non lodate voi, che'l pane sia anco alquanto salato?

GIO.B. Questo si, a cui piace, salando però solamente quell'acqua che ui uuole innanzi che si ponga al fuoco; percioche non solo restarà saporito, ma ancora sarà piu sano, & diuenirà piu gonfio.

Che si tengano buoni vini. Altre cose assai, che s'habbino in casa.

Poi sta bene l'hauer'in casa da ogni tempo buoni vini, bianchi, rossi, grandi, mediocri, piccioli, picanti, saporiti dolci, & anco delle vernaccie nuoue, perfette, & delle uecchie rincapellate.

Ancora è bene a star fornito di zucchero, di miele, di oglio, di sale, & di buon'aceto; percioche con queste cinque cose, può cõmodarne molte che si mangiano, & condirne assai, che si conseruano. Hauẽdo non meno buon'agresto, uin cotto, sapore di buona uua, ilquale sia al

quanto duro, & non liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe, specie, garofani, cã nella, gengero, vua passa, zibibo, brogne, marene, cappari, pistacchi, mandole, auellane, noci, oliue,, castagne, composta di peri, o di pomi ruginenti, garbi d'ogni tempo.

COR. Come si può fare tal composta per tutto l'anno.

GIO. B. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia nõ molto maturi, & in tempo asciutto, & si pongono interi, & netti d'ogni difetto, ne i ualli con tanto aceto; che soprabondi: & coperti benissimo si tengono in luogo fresco. I quali compostano tagliati per lungo in dui pezzi, e mõdata la scorza, e di dentro, si mettono nella caldaia con tanto aceto, & mele, o uin cotto che basti, & si fanno bollire, sin che sono cotti, ma non troppo; & dapo si pongono con la medesima conserua, ma salati, & conci con garofani pesti, o altre buone speciarie. Et quel medesimo dico nel fare quella de i pomi rugginenti, ò d'altra sorte dura. Et come questa è finita, se ne può fare dell'altra, che si conserua almeno per dui mesi.

Per far bona composta de ogni tempo.

Similmente lodo a conciare de i fiori de i cedri, delle foglie del dragone, & della citrona, col sale in aceto, & anco del finocchio in ramuscelli co i grani non molto maturi, & in festuchi teneri. Et nõ meno condire col mele, o zucchero de i cedri, scorze di meloni, colli di zucche, peri moscatelli, noci non mature cõ scorza, persiche, cocumeri, genochielli, festuchi di latuche, radici di bugolossa saluatica, boragine, & altre cose secondo la usanza della famiglia. Hauendo etiandio buona marinata, succo e gelo di cotogno, e cotognate diuerse al modo nostro, & alla Genouese:

Cosse assai, che si possen cõdire.

COR. Come si fa questa cotognata Genouese.

GIO. B. Si mettono primamẽte i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane, & si copre talmente ch'el calore pian piano li cuoca benissimo; & dapoi cosi caldi leuata la scorza, si nettano di dẽtro, e si pone ꝑ ogni libra di q̃lla pasta bẽ cotta, mezã di zucchero bẽ dileguato; metẽdo ogni cosa in una cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, e cõ un bastone mõdo si mena di cõtinuo tal materia attorno fin che comĩcia a distaccarsi dalla cazza; e dapoi si pone nelle scatole all'aere cosi scopta, ma che'l Sole, o rugiada nõ ui giũgano, la sciãdola cosi fin che sarà salda, bẽche uenirà ogn'hora piu dura.

A far cotugnata alla Genouese.

Vn'altro modo migliore si fa ancora coi medesimi pomi mõdati di fuori, i quali pongono a bollire in acqua fin che si aprono. Et fattoli passare per lo seraccio netto, ꝑ ogni quattro libre, se li mette una & meza di zucchero bello, & si fa bollire tal compositione al fuoco lento nella cazza, & si riuolge con la spatola di legno continuamẽte fin

ch'el-

ch'ella si distacca dalla detta cazza. Vi si pone poi quel muschio, o specie, o canella, o altre speciarie secondo che piu piace. Et sedacciato del zucchero sopra d'vna tauola si fa di mano in mano in fugacette con un cerchio di scatola, & si pongono al Sole, si riuolgono spesse uolte, fin che restano ben crostate, ma che sempre sia sotto del zucchero ben macinato.

Voi sapete poi che stando in Villa, & massimamēte in picciola, com'è q̃sta, nō si può hauer carne fra la settimana. Et però stà bene che il cittadino si fornisca il sabbato per tutti questi giorni, che se ne mā gia, acciochc uenēdo all'improuiso de gli amici a casa, possa honorar li, con quella, & con caponi, pollastri, pipioncelli, persuti, lengue, tettine salciccioni, & altre cose simili, ch'egli hauerà in casa. Ma pche è difficile il conseruar le carni non salate al tempo del caldo; però a cō seruarle per quattro, o cinque giorni, si cuocono mezanamēte, e si pō gono in quantità di farina; & poi non occorre a farle altro quando si uogliono mangiare, che lauarle, & finirle di cuocere.

Per conseruar'ogni carne la state.

COR. Mi piace meglio q̃sto ricordo, che metter quelle carni nel lo aceto, poi che con difficultà se le caua quell'odore, & sapore.

GIO. B. Anzi che questo modo mi piace assai, quando sono posti in olla di terra i pipioncelli pelati, aperti ben netti, & mezi cotti, e salati alquanto, con gittarui sopra tāto aceto biāco che soprabōdi. Et come si vogliono māgiare, si pōgono per un pezzo nell'acqua tepida per cauarli quel poco di sale, & aceto. Poi cotti che sono si conciano in guazzetto cō buoni sapori & spetierie, o s'infarinano, & si friggono con lardo, & petrosemolo nella padella. Et a questo modo si mangiano fin le ossa. Il simile si fa delle lepri, conigli, capponi, e altri uccelli, e massimamēte qñ son buō mercato, o che se ne hà alle uolte abō dantia, ouero che non se ne māgiano, come occorre alla Quaresima.

COR. Non si potrebbe per altri modi cō seruare a quei tempi, per quattro o cinque giorni la carne cotta non salata?

GIO. B. Per chiarirui, di questo dico che per l'ordinario, cōpro il sabbato un petto di vitello, & una lonza con un pezzo di fegato, e nō fallo a pigliar un coscietto di dodici, & piu libre. Ilquale, tagliato la Domenica di sera sottilmente in pezzi, com'è vna mano, ui si pone sopra del petrosemolo, ò rosmarino, ò citronella, ò menta, pesta con lardo, e cō aglio; ma meglio è l'vua passa, qñ ui sono spetie, & sale, e poi si uolgono in ritoletti di uno in uno in forma d'un'ouo; & cociti cō filo, si mettono nella padella sopra il fuoco, & cō tanto lardo che tutte queste polpette (come noi chiamiamo) inondino benissimo: Et cotte che sono, non essendoui forestieri, le conseruiamo asciutte ne i piatti di terra in luogo fresco fino al giouedì, e qualchevolta fino alla

Altro modo per cōseruar la carne cotta.

Do-

Domenica. Vero è che durano anco meglio se sono cotte infilzate cō lo spedo, per cuocersi meglio, & asciutte.

COR. Che ordine si deue tenere nell'honorare anco gli amici all'improuiso, quando non vi è sorte alcuna di carne cotta?

GIO.B. Si può cuocere nella padella carni conseruate nell'aceto, & non hauendone, si possono frigere anco col lardo piu salumi, come sono lingue tagliate sottilmente, tettine di māzo, carne di porco uer zelada, persutti, salcizzoni, & conciare queste cose ne i piatti con aceto, oglio, specie, uua passa, zucchero, succo di limone ponendo seco in tauola della composta di pieri, di melloni, oliue, fenocchi, fior di cedri, salsa, e sapor d'vua, o d'oui. Ma essendo uerno, metterui nō meno della mostarda, & de gli oui fritti con l'vua passa.

Modi per honorare gli amici all'improuiso.

COR. Vorrei sapere come fate quel sapore che dite, 'e che mi fate mangiare ogni pasto, ilquale non pur'è delicato, ma rinfresca, et estingue la sete, piu che ogni altro cibo.

GIO.B. Si batte prima talmente con un cucchiaro quella quantità di oui freschi, che si vuol conciare, che le chiare, & rossoli paiano vna cosa medesima, & poi si pōgano nella pignata, o lauezuolo sopra le bragie con tanti cucchiari di aceto bianco dentro, quanti oui sono, & quel zucchero secondo che piacciono piu dolci, e manco. Vero è che l'uua passa lo fa migliore, & anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia a bollire, si muouono di continuo con una bacchettina netta, accioche non si attacchino al fondo, non cessando fin che cominciano a pigliar corpo, & all'hora subito si leuano dal fuoco, e si pongono ne i piatti, sopra i quali si mette dell'altro zucchero (chi uuole) & delle specie fine, ò canella. Vero è, che a farlo perfetto, specialmente per gli amalati, si pigliano solamente i rossoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e piu delicati delle chiare; le quali, per esser frigide, sono anco difficili da digerire. Et questo sapore non solamente a gl'infermi racquista il gusto, gl'induce il sonno, rassetta lo stomaco, & gli è di buon nutrimento, ma ancora a i sani è piu diletteuole fatto d'un giorno, o dui, che non è a mangiarlo caldo. Ma, sì come non è buono troppo cotto, cosi non essendosi a sufficientia cucinato non corrisponde al gusto, come quando è bene ordinato.

Per far sapore delicato di oui freschi.

COR. Certamente che gli oui furon sempre buona monitione; perciòche si possono conciare a piu modi, secondo le usanze delle case.

GIO.B. Non è dubbio, che si possono cuocere aperti nell'acqua, ò nel late, e poi cōciarli ne i piatti col zucchero, succo di limone, & canella con le fette di pane, & senza. Et non meno frigerli nella padella cosi, e accōciarli al modo detto. Cuocēdoli parimēte nella padella in

A quāti modi si possono cuocere gli oui freschi.

frit-

frittate femplici, & con fapori tagliati di citronā, faluia, rofmarino, dragone, & altre herbicine fimili, ouero cō l'aglio, o con le cipolle: Ma meglio è con l'vua paffa, perche reftano piu delicate. Ben'è vero, che fono anco tanto migliori, quanto piu fi conciano con fpecie fine, canella, zucchero, fucco di limone, & acqua rofa. Senza che fi poffo no accompagnare con fucco di faluia, o di menta, o d'altre herbe faporite, per reftar uerdi & buone; e mafsimamente fe fi conciano piu, & meno con le dette fpeciarie. Et non meno fi poffono conciare gli oui, pigliando per ogni tre, o quattro cucchiari di latte, & sbatterli bē infieme, finche paiono una medefima cofa. Et pofti cofi ne i piatti co perti co i tondi fopra le bronci, o bragie, lafciarli cuocere, finche fono diuenuti in corpo, & poi metterli in tauola coperti di zucchero, e di canella. Et uolendofi conciare gli oui duri, e mondi, fi fanno bollire nella padella con l'oglio, & come diuengono rofsi, fi pōgono ne i piatti, & paiono tante fritelle, Oltra che fi conciano cofi duri e mō di a peftarli benifsimo, & poi accompagnarli con uua paffa, zucchero, fpecie, o canella, & ponerli nelli piatti, & reftano molto delicati. Acconciandoli medefimamente cofi duri, & mondi, tagliandoli prima per mezo, & poi fi pigliano i roffoli cofi cotti, & fi peftano cō mag giorana, o petrofemolo, accompagnandoli con fpecie fine, & zucche ro, con mettere le chiare nella padella col butiro, & col vacuo di fopra, come fe fuffero tanti fcatolini, & s'empino di quei roffoli cofi pefti, & accompagnati. Et ftufati nella padella detta, fi lafciano cofi per vn poco al fuoco potente, & fi pongono ne i piatti. Io ui potrei di re ancora de gli altri modi, che fi feruono nel conciar gli oui, ma baftano quefti, per effere i piu facili, & piu breui di molti altri.

COR. Bēche fi poffa cuocere de gli oui a piu modi in tutti i giorni, però uorrei che mi diceſte dell'altre cofe per honorare medefima mente ne i giorni magri, gli amici, come ho detto.

GIO.B. Nō folamente fi poffono fare piu forti di torte, di offelle, e di rafioli, ma ancora friggere delle fritelle a piu modi, e del rofmari no, del dragone, della citrona, delle fpinaccie, & della faluia concia col zucchero, poi che ella refta cofi delicata.

Altre co fe per honorar li amici.

COR. Come fi concia ella cofi delicata?

GIO.B. Si pigliano i ramufcelli ben teneri, ben lauati, & infarinati, & fritti che fono perfettamente nell'oglio, fi leuano della padella bene afciutti, & fi conciano ne i piatti cofi caldi col zucchero bē trito. Et ftati coperti per un poco, reftano talmente faporiti che fi dileguano in bocca, come ogni altro cibo delicatifsimo.

Si può honorare ancora gli amici con gli afparagi, artichiochi, faue frefche, rouaiotti, maiole, & altri frutti uerdi, & cotti, come abon

dante

dantemente ci ſono concesſi di tempo in tempo.

Sappiate poi, che non ſolamente è coſa commoda l'hauere vna buona peſchiera, atteſo che ne i giorni magri, & grasſi ſi può mangiare peſci freſchi; ma anco vn uiuaio di lumache, come è il mio, ilquale al tempo del freddo mi è di gran commodità, & di niuna ſpeſa. Senza che io ſpero di commodarui in vn luogo per tenerui de' conigli; de' quali (per eſſer ſpecie abondantisſima) me ne potrò ſeruire fra tutto l'anno.

Hora io non sò ſe vi habbia ſatisfatto per non hauer detto ſe non le coſe che ſi aſpettano al uiuere honeſto de' pari noſtri; hauendo taciuto quelle, che conuengono alle tauole de' grandi, & alle altre de' goloſi, che non penſauo mai in altro, che in trouare nuoui cibi arteficiati.

COR. Non ſolamente uoi hauete detto piu di quello, che hauerei ſaputo deſiderare, ma ancora ui reſto obligatisſimo nell'hauermi ampiamente fatto conoſcere quanta differenza è dal uiuere nella uilla a quello che ſi fa nella Città. Coſa che fra pochi dì ſpero di mettere in prattica: dicano poi di me ciò che vogliono coloro, che non ſanno attacarſi ſe non al ſuo peggio. Et con uoſtra buona gratia andarò a mõtare a cauallo per andare a cena col Magnifico caualier Bornato mio cugino al ſuo bellisſimo luogo di Moluina, per non eſſer molto lontano dal mio.

GIO. B. Per hauer piu uolte inteſo che queſto ſito è molto ameno, & degno della ſua habitatione, com'egli fa una parte dell'anno; non eſſendoui diſcommodo, ui priego che coſi in piede, mi diciate ſuccintameute le ſue qualità.

COR. Non è marauiglia ſe queſto podere di trecento iugeri è coſi grato al detto Caualiere, poi che la natura l'ha poſto in colle molto ameno, & accompagnato d'alcuni monti uaghi, i quali ſono copioſi di boſchi di caſtagne, & d'altri belli arbori; ne' quali ſi fanno delle caccie marauiglioſe di lepri, cerui, cauriuoli, cinghiali, orſi, lupi, & uolpi; pigliandoui ancor'a' ſuoi tempi diuerſi uccelli con le reti, baleſtre, archibugi, & fuochi. Poi non ſolamente ella ha poſto queſto, sì bel luogo nel centro d'alcune belle uille habitate da molti nobili, e uicino alla noſtra Città cinque miglia: ma ancor l'ha dotato d'aere purgatisſimo, di terra fertile, di frutti precioſi, e d'uue perfette, che fanno uernaccie, & uini delicati. Oltre che ui fa naſcer due fontane, che mai non ceſſano di ſcaturire acque limpidisſime, lequali paſſano a canto della ſua torre, e dell'altre habitationi accommodate per lui, e per li ſuoi lauoratori, irrigando vna buona parte di prati molto flo

ridi, iquali son'adornati copiosamente de' migliori arbori frutti feri, che si possano trouar nel paese, hauendoli incalmati con le proprie mani per hauer pochi pari in questa professione, & per amar grandemente l'arte dell'Agricoltura, come homo ben'intendente di lei. Et però non è marauiglia s'egli non apprezza tanto le altre sue possessioni (benche siano maggiori, e fertili, & con belle fabriche) come fa questa così diletteuole.

GIO.B. Poi che mi hauete diuisato le doti di questo raro sito, mi farete raccommandato al Caualiere, & li direte, che tosto sarà tempo di farli compagnia, hauendo egli d'andare a far riuerenza all'Eccellentiss. Signor Duca di Parma; onde non solo potrò conoscere quel sì benigno, & giusto Prencipe: ma ancora hauerò gran contento a vedere i suoi dissegni cominciati intorno a i gran giardini che tuttauia ua ordinando con gran bellezze. Et similmente la sua bellissima, & rarissima fontana, che getta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la uedono, fabricata con mirabil'arte.

COR. Io satisferò ad ogni cosa molto volontieri.

IL FINE DELLA VENTESIMA,
& vltima Giornata.

LETTERE DELL'AVTORE A GLI AMICI, ET DE GLI AMICI A LVI,

Intorno all'Agricoltura, & à i diletti della Villa.

AL MAGNIFICO, ET MOLTO ECCELL. Oratore . . . .

RA le honorate attioni, che voi Signor mio osseruãdiss. hauete sempre mostrato al mondo, questa veramente è molto degna di lode che hora fate, ritirandoui tuttauia dalle grãdezze doue siete asceso, per riposarui in villa, e fruir le delitie de l'Agricotura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et però non è marauiglia se conuersate ogni hora piu volontieri con quelli, che l'apprezzano, & se ancomi chiedete con la vostra amoreuolissima lettera i ragionamenti fatti in dieci giorni per gli honorati nostri Cittadini, Messer Giouan Battista Auogadro, Messer Vincenzo Maggio, & Messer Cornelio Duccoin materia della Agricoltura, & dell habitare in villa. Onde per ubedirui, ve li mando, spetando che giudichiate questi ragionamenti non esser vani, ne senza frutto. Perciochе desiderando l'huomo il bene, o che si appiglia alle cose, che sono di piacere, com'è la caccia, & l'vccelare: o à quelle che sono di vtili, com'è la robba, e i danari: ouero alle altre, che sono di riputatione, com'è la virtù, è la scienza. In questi similmente trouaremo che si contengono li spassi, che si godono in villa, la vtilità che rendono i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltiuarli. Ma se piu oltra riguardaremo con purgato occhio questi piaceri, vederemo che sono accompagnati da maggior'vtile, che tal hora non si pensa. Perche vera vtilità è quella, che porta honesto contento all'animo nostro, & massime quando ci leua l'intelletto a contemplar quelle cose, che fan l'huomo felice eternamente.

Venendo adunque prima alle cose, che si contengono nelle tre giornate del-

la villa, dico che non solamente voi uederete qual sia stata la uita di messer Giouan Battista mentre è dimorato in Brescia, & quale è quella che hora si gode in uilla con la conuersatione de gli amici nella libertà, nella quiete, nelli spassi, & nelle commodità, che vi si trouano; ma ancora conoscerete chiaramẽte che le ville sono il uero albergo de gli animi gentili, & quieti, & le Città una prigione de gli huomini rissosi, & ambitiosi. Et ueramente ciascuno douerebbe innamorarsi della uilla, vedendo questo Gentil'huomo nato di cosi nobil famiglia (la quale piu che mai fiorisce, & risplende d'huomini strenui, magnanimi, & illustri) ricco di conueniente facultà, nodritto & auezzo a cattiue compagnie della Città, abbandonar'ogni cosa con doliberatione di uiuere sempre in uilla, ellettasi come terrestre paradiso. Che in uero, non so chi non douesse hauerli una dolce inuidia, uedendoli, dispensare cosi ben'il tempo ne gli honesti piaceri in compagnia di fedeli amici, con fruir le soauità dell'Agricoltura, nella quale talmente si occupa nel far lauorar la possessione del Borgo, che la fa parere vn bel giardino. Che s'egli non è il piu eccellente de gli altri Bresciani, che uersano in questa professione, si può almen dire che pochi siano, che ne sappiano piu di lui. Et questo lo uederete nelle sette Giornate, che ampiamente trattano della medesima arte dalle quali il vostro giudicio, come ben intendente di lei, conoscerà che egli ha detto cose assai, che non si trouano in alcun volume.

Voi tra le altre ritrouarete la vostra inuentione dell'vtilissimo viuaio di viti, dal quale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che a piantarle, & alleuarle al modo vostro, si caricano di vua il terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la uia che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli a migliara, ma come seminiate ancora la tãto da uoi celebrata Medica, & quello che osseruiate nel farla nascere senza altre herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si può chiamar beata, poiche dopo si lungo camino (essendo stata prima trouata da' Romani, poi conseruata lungo tempo da' Spagnuoli) è uenuta sotto alla uostra protettione. Et però sommamẽte desidero, che i vostri ben creati figliuoli fornischino i loro studi, accioche ritornati che saranno, possiate piu liberamente perseuerare nel uostro bel suburbano; perche son certo, che non ui satiarete di far nuoue proue, per arricchire ogni hora più la vostra amata Agricoltura, doue per giunta, goderete ancora la uostra carissima Accademia: laquale già diciotto anni è stata partorita da uoi innanzi d'ogn'altra della Patria onde per esser anco la piu solenne, ha prodotto piu numero de begli spiriti con gran contento di uoi, & di tutti gli altri honorati gentil'huomini che l'hanno fauorita.

Che felicità sarà poi la vostra quando fra tre anni i detti figliuoli sarãno degnamente dottorati nel vostro famosissimo Collegio, che voi habitarete nelle delitie della vera libertà, & quiete della villa? Filosofando con le doti dello animo vostro nobilissimo, hora nell'Agricoltura, & hora nel cõsiderare i tãti

bene-

beneficì che vi ha fatto, et fa tuttauia il grand'Iddio, fra i quali vi ha fatti na scere di casa, delle piu nobili & piu antiche della nostra Città alle cose di pietà. La onde nõ è marauiglia se siete cosi amato da i poueri, riuerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Principi, e celebrato da i virtuosi.

Essendoui adunque voi patron mio viuuto fin'hora nelle trauagliose fatiche di questo mondo, con hauer piu volte trascorso la Italia, l'Alemagna, la Fiandra, & la Francia per cose di . . . . di . . . . di . . . . di di . . . mi pare honesta cosa, che homai vi riposiate, & che spendiate questo poco di tempo, che vi resta a gloria di quel Signore, che con tanto amori ci ha redenti: godendo in pace le vostre facoltà con la vostra cordialissima consorte, & co i cari figliuoli fin che verrà quella, che adhora adhora aspettiamo a cauarci de questa frale spoglia, per salire a quei celesti Cori, doue si gode felicemente l'eterna requie. Et qui facendo fine molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, il primo di Decembre. 1558.

Agostino Gallo.

AL MAG. ET ECCELL. IVRECONSVLTO, M. Marcantonio Porcelaga.

NON è dubio alcuno, Eccellente Dottore mio osseruandissimo, che generalmente tutti gli huomini bramano di viuer felici in questa vita, & nondimeno pochissimi sono quelli che sappiano trouar la via di peruenire a questo fine, perche quanto piu è ricercata, hora nelle ricchezze hora ne gli honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno è ritrouata. Et però mi allegro, perche per vostre lettere ho inteso che l'hauete conosciuta nelle dieci giornate dell'Agricoltura, & della villa che vi mandai, percioche spero, che tosto abbandonarete i curiosi libri, gli intricati Offici, il periglioso giudicare, con le cose fastidiose della Republica, per ritirarui alla villa, nella quale non si trouano simulationi, e risse, nè inimititie, nè bagordi, nè torniamenti, nè comedie, nè tragedie nè altre superfluità, che dishonorano Iddio, inuescano gli huomini corrõpono i giouani, distruggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono a qual fine la gran bontà di Dio ci ha dato le ricchezze. Che beato voi, mentre che habitarete ne i vostri bei luoghi suburbani, & ne gli altri accommodati che hauete, poiche con le doti del vostro candido animo, potrete speculare le belle prospettiue de monti, le infinite vaghezze prodotte dalla terra, la purificatione dell'aere, il soffiar de' venti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spauentar de buoni, i colori de gli archi, il nascimento dell'Aurora, il caminar del Sole, il mutamento della Luna, il girare de pianetti, e la dispositione delle stelle. Le qual cose sono scala per contemplare quel ben'infinito, dal quale siamo stati creati per farlo dopo, che

saremo fuori di queste tante miserie, che ci opprimono lo intelletto, mentre che siamo in questa si calamitosa valle.

Non sarete voi molto felice quando col vostro bel intelletto filosofarete nelle vostre ville, & che appresso uederete i carissimi fratelli continouare le loro professioni? Come ben'incamina il Magnifico Caualier Vicenzo oratore eloquentissimo nella Republica, lo strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligent e Messer Teseo nell'Economica, il uirtuoso Messer Aurelio nell'ecclesiastica, & il deuoto Messer Hieronimo nella scrittura sacra.

O quanto douete ringratiare Iddio, hauendoui fatti nascere di cosi nobile, & antica famiglia, & fattiui figlinoli d'un cosi ricco, & Magnifico Caualiere, felice memoria, specchio veramente di pietà, per eßere stato sempre liberalissimo a tutti i poueri.

Poi venendo uoi alla uilla, non solamente so che gustarete le delitie, che di te hauer comprese nella lettera dell'Eccellente Dottore Messer Lodouico Moro, buona memoria, ma ancora lo imitarete, per essere stato il primo, che ha fatto la uia a i pari nostri, la quale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori, Messer Giulio Fisogno, Messer Nicolò Maggio, & Messer Giouan Battista Belaso, hanno abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri autori, percioche maggiormente possano signoreggiare se medesimi, & godere i commodi priuileggi della villa.

Che sarà poi quando si uedranno de gli altri Dottori, & forse non pochi a fare il simile? Come spero, che faranno gli eccellenti Messer Princiualle, e Messer Lodouico Barbisoni, Messer Cesare Duce, e forse anco Messer Vincenzo Stella, Messer Paolo Bornato, & Messer Helia Cariolo. Ma diranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi si honorati Dottori seguitassero la loro professione, poi che la fanno tanto giustamente, perche nel consigliare, nello auuocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione, acquistarebbono parimente le grosse facoltà a i lor figliuoli. Et io dico che molto meglio farebbono se gli alleuassero nel uiuer moderato, & procacciassero arricchirli di buona creanza, di assai uirtu, et farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni di palazzi, e d'altre superflue commodità, per offender dopo la morte de' padri, Iddio, & se medesimi, nello spendere malamente, ò piu tosto consumarle in pochi dì, come per molti essempi piu uolte habbiamo veduto.

Si che Magnifico Signor, resta solamente che ui sgabbiate presto dalla Città, & che uenghiate alla uilla piena di molti spassi, di varie commodità, & di gioconda libertà: Cose certamente non conosciute se non da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillità dell'animo, lo studio de' buoni libri, la conuersatione de' uirtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'uccellare, & i tāti effetti dilettevoli dell'Agricoltura, nellaquale son certo, che ui occuparete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti già furo-

no,

no,& hora sono della uostra si honorata famiglia. Et però non dirò altro: eccetto che con desiderio aspettarò la buona nuoua, che da douero vi siate sbrigato da i vilupi della Città, & che siate stantiato nel dolce albergo della villa, acciocbe poi mi facciate degno di godere i rari doni del uostro animo nobilissimo, secondo che piacerà a Vostra Eccellentia, come quel seruitore fedelissimo, che le fui sempre, alla quale quanto posso mi raccomando:

Del Borgo di Poncarale, alli 8. d'Agosto. 1559.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. DIONISIO MAGGIO.

PErche furono sempre pochissimi quegli huomini, che sapessero pigliare il buon camino per goder questo mondo, come cosa transitoria: non posso fare, che non mi allegri molto, uedendo io per la uostra lettera, che uoi l'hauete ritrouato, & posto in effetto quei concetti, che spesse uolte diceuate, mentre che erauate sotto al graue peso delle lunghe, & penose liti, fatte per raquistare i uostri beni antichi. Che per uerità non uidi mai gentil'huomo cosi carico di trauagli: & di fatiche, come siete stato uoi in tutto il fiore della uostra giouanezza. Ma chi non dourebbe hauer'inuidia allo stato uostro, poiche uiuete cosi lieto, & accomodato in uilla, essaltando la dolce Agricoltura piu d'ogn'altro cittadino; come ben si uede, che non solamente siete stato uero imitatore di Magone padre de gli Agricoltori, uedendo la uostra bella casa (com'egli comanda) per manco pretio di quel ch'ella ualeua, per sbrigarui tosto dalla Città, ma fate ueder al mondo, che la prodigalità rouina solo coloro, che malamente spendono le loro facoltà, & non quegli altri, che largamente le spendono nella santissima Agricoltura? Come ben si uede, che per hauer'osseruato questo, uoi hauete anco in quattro anni duplicato le uostre entrate; senza che di tempo in tempo, so che le crescerete piu assai.

O quanto hauete fatto bene a leuarui dalla seruitù della Città, e ridurui al la libertà, & quiete, che tuttauia godete nella terra di Manerbio; uilla ueramente gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualità. Imperoche è posta quasi nel centro della pianura nostra, & fra mezo di Brescia, e Cremona nella strada diritta di trenta miglia, & in perfetto aere, e bellissimo sito; hauendo etiandio il uago fiume di Mella, il quale non solamente ha sopra di se il cosi alto e lungo canale che conduce l'acqua del Molone, la quale serue a piu nello ad acquar'i campi, & nel fargir ire i suoi molini, ma ancora è accompagnato di amene ualli, di belle costere, di morbidi prati, di fertili campi, di utili uignali, & di foltissimi boschetti. Le quai cose, tãto piu sono degne di mirare, quanto che sono potẽti p mouere ogni eleuato ingegno a cõsiderare gl'infiniti beneficì, che c'impartisce continuamẽte il grand'Iddio senza alcun merito nostro.

Poi si vede l'abondãtia, che questa felice Villa produce di biade, di migli, di fieni, & di vini. Et oltra ch'ella auanza tutte le altre nella quantità di lini bellissimi, & di acque che copiosamente irrigano tutto il suo gran territorio; & non meno accommoda di buoni pesci, di lattesini, di carni, di pollami, di colombi, e d'altre cose per lo viuere, di maniera che si può dire esser piu tosto una picciola Città, che bella Villa, & massimamente per essere habitata da migliara di contadini & da molti nobili cittadini, i quali sono amoreuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discreti nel comandare. Et però niuno si deue marauigliare, se l'hauete eletta per vostro caro albergo, dispensandoui ben il tempo con gli amici virtuosi, con leggere buoni libri, e con la vostra cara Agricoltura. La onde vi potete stimar beato, si perche la Fortuna vi ha fatto nascere di Magnifico Caualiero, & Dottore di cosi antica famiglia, genitrice di tanti huomini honorati, fra i quali, non è da tacere il Reuerendiss. Vescouo Berardo, eletto dalla nostra Città nel mille trecento per Signore nello spirituale, & nel temporale; come ancora, perche la Natura vi ha dato vn corpo cosi ben organizato, che non tanto siete prudente nel negotiare, affabile nel parlare, patiente nell'ascoltare, arguto nel rispondere, e pronto nel seruire, quanto che siete ancora constante nelle auuersità, e humile nelle prosperità.

Pur'adesso io mi auueggo, che non pigliai la penna per scriuerui queste cose, ma per risponder solamente alla vostra amoreuole lettera, nella quale voi trappassate i termini de' meriti mei, lodãdo tãto bẽ le sette Giornate dell'Agricoltura, che ho hauute dal vostro ben creato seruitore, onde sono stato in forse di domandarui le tre della Villa, che hora riformate, et che mi chiedete con tãta instantia. Nondimeno ho pensato di mandaruele, perche son sicuro che ve infiammaranno maggiormente a perseuerare nella via che tenete. Nostro Signor Iddio ve la prosperi fino al fine, acciochè siate specchio a tutti i nobili della nostra Città, vedendoui viuere da huomo libero, & non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicemente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo, a voi mi racommando.

Del Borgo di Poncarale, alli 20. di Gennaro. 1560. Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

SOn molto obligato alla mia Fortuna, & alla cortesia di M. Andrea Arriuabene, che con l'hauermi fatto veder' vna vostra lettera in materia dell'Agricoltura, mi è stato porta occasione di riconoscerui per amico, & di offerirmiui per seruitore. Percioche hauendo io discorso con lui dell'Agricoltura del Tatti nuouamente venuta in luce, & di alcune tradutioni fatte da moderni di Palladio, & di Crescentio, dissi che mi pareua questo Autore, & quei tradottori non hauer ritoccate molte cose, che potrebbono

nò eßer per auentura desiderate dalli studiosi di questa scientia; & che non ci possono esser donati da altri; che da chi insieme con la theorica, hauesse congiunt a vna lunga esperienza di questa nobilissima, & vtilissima arte: Sopra la qual cosa, Messer Andrea mi disse, hauer vna lettera uostra conforme in tutto a questa mia openione: & mi pregò che hauendoui a scriuere intorno a questo particolare, io li facessi gratia d'isporre piu chiaramente ciò, che mi paresse poter esser desiderato da i moderni Agricoltori; a fin che dandouene notitia, egli potesse con l'honorato vostro mezo per via della sua bella stampa, far questo beneficio al mondo; Dandomi a conoscere (il che ha fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e prattico siete, hauendo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperientia di quest'Arte con la coltiuatione de i frutuosi vostri poderi; & che da voi solo si potena aspettare questo vninersal giouamento. Non potendo per tanto denegare cosi honesta domanda all'amico, e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello, che mi diletto di questa scienza, & professione, & ho bisogno d'impararla da piu dotti, e pratichi di me, mi son lasciato persuadere d'isporui breuemente quello, che da me, e forse da tutti gl'intendenti potrebbe eßer desiderato in questa materia: Non perche io creda, che a voi sia nascosta alcuna di queste cose, che vi sia per dire, ma per sodisfare a chi me l'ha domandato, e per ragionarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauendo frà li Latini (per lasciar'a dietro tant'altri Autori Greci, & d'altre nationi) Catone, Varrone, Virgilio, Collumella, Palladio, Plinio, & di più moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri: hauendo, dico, costoro trattato dell'arte dell'Agricoltura tanto celebre, & famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisitamente, ma con quei modi, termini, & vocaboli, che sono proprij della lingua, e ben'intesi da chi ne ha cognitione, desiderarei, che qualche eleuato spirito Italiano con vna chiara, & ampla traduttione di questi dotti antichi, dechiarando tutti i luoghi difficili, amplicando, & allungando i troppo stretti, e breui, & illustrando gli oscuri, venisse riscontrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe: come de' campi, co i nomi, & vocaboli nostri proprij bene intesi dall'Italia tutta, e massimamente tra il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori, oue primieramente i libri si stampano, si vendono, si legono, & si pongono in opera i precetti: hauendo conceduto Iddio oltre gli altri suoi rari doni à questo felicissimo Stato vn paese tanto fruttuoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del mondo. Et vorrei che con questi detti nomi, & vocaboli nostri, egli facesse conoscere chiaramente quale, & quanto era l'antico, & vsato da quei felici ingegni; & quale, & quanto sia il moderno: & che dobbiam vsar noi per imitare i loro precetti; Facendo anco bene intendere le Calende, None, & Idi, che seruono a molti propositi d'importantia: non lasciando medesimamente la dechiarotione de' Solstitij, Equinottij

tij

tij, delle stagioni dell'anno, delle stelle, de i venti, & in somma di tutto quello, che s'appartiene a questa parte: della quale, come di cosa necessaria ne hanno trattato i sudetti nostri Maestri: Non già che io volessi, ne parlasse esquisitamente secondo questa scienza, che sarebbe vn partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe far nuoui libri di Astroligia, & di altre facoltà; ma ne dicessi quel tato, che hau detto i sopradetti Autori così chiaramente, che in questa nostra lingua si potesse bene intendere da chi non ha cognitione della Latina, facendo conoscere che egli hauesse bene inteso i luogi, & i sensi di chi si prende a esprimere; parendomi che il traportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando pareße a questo eleuato ingegno, che questa via della tradottione, per la quantità de i Scrittori sudetti fusse studiosa, e rincresceuole, o molto difficile, potrebbe far di vna materia tanto publica, e commune, vn soggetto priuato, & proprio; cogliendo il meglio da i migliori, & mettendo quello, che communemēte fusse detto, & approuato da tutti per vere regole. Facēdo anco conoscere qualche loro diuersità, & per qual rispetto; adducendo le ragioni dell'vna, & dell'altra parte; Et in somma facendo vna elegante, & giudiciosa scelta di piu antichi, & famosi Autori di tutto ciò, che a questa arte si appartenesse, per scriuerne compiutamente. Et perche tutte le cose del mondo variano, & variano ancor'i Cieli, sarebbe gratissima, vtilissima, & importantissima cosa, che questo moderno Autore, hauendo fatto conoscere le cose, & i precetti de gli antichi, vi aggiungesse la vsanza de i nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri: e per qual rispetto sia causata la diuersità de i paesi, & delle nationi, & specialmente d'Italia, ne i cui termini intendo sempre, che per lo piu debbi esser rinchiuso questo trattato suo (potendo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse intesa) conciosia che non manchino a Spagnuoli, a Francesi, & ad altri Tramontani, che nelle loro lingue n'ha copiosamente trattato; come per il libro, che fece tradur dallo Spagnuolo, e stampare in Venetia il Tramezzino non ha molto tempo si è chiaramente veduto. Et sopra tutto io stimo per vna delle piu importanti cose, che si possa desiderare da questo nostro Autore, ch'egli faccia nota, chiara, è palese in tutte le cose, ch'egli tratterà la esperientia propria, alla quale ogni vno crede piu facilmente, & si acquieta senz'altro. Il quale testimonio della isperienza non si è ancor veduto da nessuno de' moderni, nè dimostrato, e fatto palese al mondo.

Hora io credo, che se verrà in luce vn libro di Agricoltura con tutti q̃sti auertimenti, la nostra lingua potrà arrichirsi di vn bello, & vtilissimo volume, e che la stampa dell'Arriuabene potrà andar' altresi gloriosa di questo, cōe q̃lla dell'honorato Giolito vā tanto altiera della non mai a bastanza lodata Retorica del famosissimo, e celebratissimo Caualcanti; Et se voi M. Agostino, che tanto sapete, e valete in questa professione del colto de' campi sarete degno

il mondo di cosi rara, & perfetta opera, riportarete egual premio d'immortal gloria: hauendo insegnato a poter viuere, come questi a saper ben parlare, & forse maggiore per essere piu necessaria, & piu cara la vita delle parole.

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta, copiosa, & chiara Agricoltura del Gallo, honor di Brescia; Madre di tanti altri famosi, & eleuati ingegni. Alla qual Città si apparteneua a punto questa nuoua fama di hauer insegnato perfettamente questa si solenne arte: essendo ella hoggidì la piu fertile & meglio coltiuata parte di tutta Italia.

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contratta per cosi honorato mezo con voi, vi offero in Padoua, mia antica, & cara Patria, tutto ciò, che vn'amico di cosi picciolo affare, come io mi trouo, può promettere di animo, di volōtà, & di forze a chi veramēte ama & osserua. Poi pche l'adoperarui cosi di subito in questo bisogno mio dia a uoi essempio di cōmandarmi nelle occasioni vostre, & sia vn fondamento della nostra amistà, ui prego che uogliate scriuermi un picciol trattato di ridurre i campi aratiui, & piantati d'arbori, & di vigne in prati. Il che so eßer uel Bresciano molto usitato, & per consequēte benissimo inteso. Del qual trattato voglio seruirmi in questi giorni (se da voi sarò cosi consigliato) di trarre a coltura de prati certa quantità de i miei terreni buoni sul Padouano, per mancarmi i pascoli, & fieno; che tengo per vno de principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a degnarui non solamente di rispondermi questa volta al Prato della valle di Padoua, doue habito, ma molte altre, che io scriuendoui da qui inanzi, vi sarò forse noioso col valermi della vostra virtù & commandatemi, che Dio vi doni gratia di condurre a felice fine questa benedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & ui faccia d'ogn'altro vostro desiderio lieto, & contento.

Di Venetia alli 23. di Genaro. 1560.

Giouan Batista da Romano.

AL MAG. M. GIO: BATISTA DA ROMANO

Di grandissimo contento, mi è stata la vostra bella, & dotta lettera, perche si come ella mi fà conoscere il vostro valore, cosi mi da occasione di farui vedere, che i mei discorsi (che già otto anni vò adunando) sono molto lontani dalle cose, che voi ricercate, percioche ho sempre atteso alla pura prattica de' riti vtili della Agricoltura, lasciando la Theorica ad altri piu sublimi, & eccellenti ingegni di quello, che conosco essere il mio. Et però non aspettate da me che vi dechiari i nomi, i numeri, le misure, le Calēde, None, Ido, Solstitij Equinotij, Stelle, & venti, de i quali gli Autori celeberrimi han trattato a bastanza, & dottamente. Percioche non pure fui sempre poco intendente di simili cose, per couenirsi solamente a gli scientiati, ma anco quando ben le sapessi, non perderei tempo a trametterle nella opera mia

per-

perche non reputo tai sottigliezze esser così necessarie a gli Agricoltori, come saranno i secreti, che tuttuia vò notando.

Parimente non aspettate che mi ponga à scieglier il fiore delle tante opere diuersamente scritte, ò tradutte; perche dubito che vna gran parte non giouarebbe alla contiuatione moderna di questi paesi, per esser molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi a quello che vorreste veder'un Autore, che facesse chiara, e palese la esperientia proprio delle cose, ch'egli trattasse, dico, che (per la Iddio grasia) di quante cose, che fin'hora hò scritto, poche sono, che non siano, ò state fatte con le mie mani, ò fatte fare a conto mio, ò vedute fare dà altri, ouero che esse mi siano state accettate da huomini degni di fede, & che ho anco conosciuto che sono da essere hauute per veridiche.

Sappiate anchora, che non tanto mi diffundo ne lo scriuere il valore de gli Agricoltori Bresciani, che generalmente sono eccellenti in questa eccelsa professione, quanto anco miro sempre al notare molte cose, che con lo spender manco si habbia maggior'vtile, che con lo spender'assai.

Venendo poi a quello, che dite mancarui la pastura necessaria per li vostri buoi, e caualli, e che io vi soccora con qualche trattato a proposito per pascerli, dico che per adesso vi mando quello del seminar la veccia & uena insieme, per prossimarsi il tempo, Che seruando l'ordine che dico, non solamente vi darà gran copia di buona pastura a mezo Maggio senza adacquarla mai ma ancora mantenirà talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccaria. Et trouandosi ben netto e ben grasso quel terreno: vi si potrà anco seminar all'hora de' fasoli o del miglio nel mese seguente, & a questo modo hauerete dui ricolti, senza che potrete porui non meno il frumento al suo tempo. Et volendo poi altre pasture, vi prometto nō solo di mādare il trattato p seminare il trifoglio, ma ancor quello della Medica tanto cōmendata d a gli antichi, laquale dura ne i terreni qualificati a lei, i vinti & trenta anni; sen zache vn iugero deue far le spese vn'anno a tre caualli, Et benche queste due sort i di pastura ricerchino dell'acque per adacquarle nel tempo delle secchezze, dellaqual voi siete priuo: nondimeno stando, che i vostri campi sono (per quel che dite) molto buoni, & di terreno ladino ho per fermo che riusciranno con vtilità, & massimamente se li sarete ogni anno ben coprite di buon letame.

Poi a quel che dite, che io ui rispōdo adesso, & ogni altra volta, che mi scri uerete, di questo non solamente non mancarò mai, ma ve n'haurò tanto piu obligo, quanto maggiormente mi scriuerete, e mi chiderete de gli altri riti vtili: perche si come son certo, che sempre guadagnerò cose honorate del vostro elegante stile, così spero, che col mio (benche basso) vi mostrarò di quanta eccellentia è la coltura de' Bresciani. Et con questo molto mi ui raccomando.

Dal Borgo di Poncarale alli 4. Febraro. 1560.

Agostino Gallo.

Al

AL MAG. ET ECCEL. ORATORE, M. Vincenzo Stella.

PER le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto nostro figliuolo M. Honorio, si può sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacopo sia Collaterale, nondimeno io mi allegrarei assai piu quando i nostri Illustriss. Signori lo facessero Censor generale con buona prouisione, sopra i campi mal coltiuati, & altri disordini di terraferma; percioche non solamente egli haurebbe un carico honoratissimo, & degno a punto del suo genio, ma ancora essi hauerebbono grandissimo contento uedendo quanto per mezo del suo valore, abondarebbono di paese in paese i sui sudditi di biade, di uini, & d'altri simili ricolti, & quanti centenara di migliara di ducati cauarebbono di piu ogni anno, senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe vn'ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben prattici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Genuaro a tutti quelli che coltiuano, ò fanno coltiuare malamante i suoi poderi, che se non li lauorassero bene, li fusse tolto la metà dell'entrate seguenti, applicandole al Fisco, & quando non obedissero l'anno seguente li fussero tolti tutti i frutti? et se per caso fussero ostinati anco il terzo anno incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna.

Ancora non sarebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i mercadanti che se non lauorassero fedelmente (essendo pagati) ch'el primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fussero mandati alla Galea.

Qual'utilità maggiore potrebbon'hauere quei benignissimi Signori quando facessero questo? Poiche non hauerebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbono dare a i paesi d'altri Prencipi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, haurebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per armare ogni grand'armata senza pagamento.

Appresso, qual maggior felicità potrebbon'hauer questi paesi, quando in poco tempo fussero netti d'huomini ociosi, & che i campi fussero ridotti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che s'io uedessi questo mi parrebbe di veder la felicissima età di quelli nobilissimi Rom. i quali apprezzauan talmente l'Agricoltura, che non pur faceuano i Censori, che continuamente priuauan tutti coloro de' suoi poderi che li coltiuauano malamente, ma faceuano anco lauorare benissimo tutti quei de' Soldati, che non haueam chi li coltiuasse, sinche ritornauan dalla guerra.

Non sarebbe etiandio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori facessero dirizzare, et assettare le strade torte, & male accommodate? Peroche oltra il bel vedere, abbreuiarebbono il camino a i viandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio, quando prouedessero alle tante

acque le quali per non esser dritte, sono cagione d'infiniti danni a' particolari per lo riparare, & per vrtarsele l'un l'altro adosso, & al publico quando per questo rompono, & dannegiano i molti terreni, come per isperienza si vede?
Io potrei dire similmente quando prouedessero a molti ignoranti, & a tanti ostinati, che non uogliono contracambiare i lor campi spezzati con beneficio di se stessi, e de vicini; senza che non vogliono accommodare del trabitare, ne de uasi per adacquare, e d'altre piu cose, onde poi uien danneggiato il publico; ma perche ui uorrebbe lunghi discorsi, solamente dirò, che mi piacerebbe quando uoi Magnifico Compare conferiste queste cose col Mag. M. Lodouico Lana, e col Mag. M. Antonio Baitello, e come eccellenti Oratori, mandati costì per cose importanti dalla Magnifica città trouaste co i vostri sublimi ingegni qualche via appresso a quel sapientiss. Senato di uenire a questo. Percioche io son certissimo che non potreste impetrare il maggior beneficio a tutto questo paese, poi che sareste anco tutti tre cagione d'annichilare gli ociosi, gli orgogliosi, i sanguinarij, & altri ministri di Satanasso, che dishonoran Iddio, insidiano i pacifici, rouinan le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amoreuolissimi Sig. uedendo tuttodì quanto è poco l'amor, che è tra noi. Perdonatemi Mag. M. Compare s'io son trascorso nel dir piu, che non pensaua. Il S. Iddio ui conserui sempre, e dia gratia a uoi M. Ambasciatore ad ottener da quel Sereniss. Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo a V. Eccell. molto mi raccomando.
Dal Borgo di Poncarale, alli 17. di Settemb. 1562.
Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

SI come uoi M. Compare hauete ueduto per la lettera ch'io ho scritta a mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustriss. Signori diano il grado del Collaterato al Mag. M. Giacopo nostro, cosi mi piace che gli auguriate piu tosto, che fosse eletto all'honorato officio della Censoria sopra i campi di terraferma, percioche, ancora ch'egli sia di tal prudentia, che riuscirebbe in qualunque honorata impresa, è cosa certa, che farebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto a quello che ricordate, che io conferisca co i Magnifici mei Colleghi, per qual uia si potrebbe introdur questa sì grandomanda auanti a questo eccelso Senato, dico non hauer mancato, ma perche questi Illustriss. Signori. (come prudentissimi) sono sempre circonspetti intorno alle nouità, per hora non ci pare di farne motto alcuno, riseruando questa cosa di tanta importanza a considerarla maggiormente, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancarà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da quello Sereniss. Prencipe. Fra questo mezo uiuete lietamente nel uostro bel Borgo, essaltãdo la vostra

vostra cara Agricoltura col vomero di ferro, & di penna, come sò che tutta via non mancate, & che sapete quanto vi amo, e desidero di farui cosa grata.

Di Venetia, alli 23. di Settemb. 1563.

Vicenzo Stella Dottore.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

CHE *la mia lettera, scritta già in laude della villa vi sia tanto piaciuta, che vi habbia indutto a desiderare la mia amicitia, mi allegro, & di cotesto vostro gentile, e cortese animo vi ringratio infinitamente accetandoui molto volontieri con tutto l'affetto del cuore, per mio maggiore, & honorato amico. Solo mi duole, che non si trouino in me quelle virtuose qualità, che voi forse, dalla troppo benignità della vostra natura ingannato, vi date a credere che siano. Promettoui bene, che nel coltiuare con l'osseruanza con la fede, con gli vffici, la sincerità della amicitia, mi sforzerò di procedere di maniera, che non habbiate a giudicarmi del tutto indegno dello amore, che per bontà vostra, & non per merito mio vi degnate portarmi. Quanto alla opera della Agricoltura, da vostra parte datemi dal R. P. F. Massimiano Tassoni, dico, che la memoria mi par'esser disposta, e trattata con diligenza. Et se ben'ella non è lingua molto esquisitamente Toscana, esprime però i suoi concetti in modo, che dalle sincere orecchie patientemente può esser ascoltata. La onde; veggo che reccando voi col suo mezo al mondo vtile, e piacere, gloria, & immortalità del vostro nome hauete guadagnato. Faccio fine, pregandoui a veder volentieri questa roza mia pastorella, la quale in mio nome humilmente viene a farui riuerenza, come al gran padre della villa, & al maestro dell'Agricoltura.*

Di Ferrara, alli 3. di Maggio. 1565.

Vostro buon'amico Alberto Lollio.

AL MAG. ALBERTO LOLLIO.

C*Onsiderando ch'l Signor Iddio mi ha donato gratia che dopo la occupatione continua di dodici anni, & nella età mia di sessantasei, io habbia finita, e data fuori la opera della Agricoltura, & dei piaceri della villa, ho da pensare ancora, che quello che ha fatto il Reuerendo Padre Massimiano nel presentarui in nome mio quella, che a lui donai (benche non hauesse alcuna commissione da me) sia stato per volere di sua Maestà; percioche non hauerei mai hauuto ardire di farla comparere innanzi al cospetto vostro, poiche oltra all'esser voi bene intendente di tal arte, siete anco molto famoso di eloquenza, e d'altre rare virtù. Et se pur fossi caduto in simil errore*

fetta maestra di tutte l'arti. Onde si come a quelli si deue molto per hauer formato sì bella figura, a voi solo è debito il colmo de tutti gli honori per hauerla condotta a tal perfettione; che non pare che se le possi aggiunger cosa alcuna. Si che mi son rellegrato doppiamente del beneficio, che risulta il mondo, & della fama, che ne ridonda in voi, il quale amo già tant'anni al pari di me medesimo, & vi sono obligato, quanto può esser' vn' amico all'altro. Vero è, che se haueste fatto qualche mētione in questo uostro utile, & honorato libro della vita pastorale, ò trattando della dolcezza sua ò insegnando quanto è grande il guadagno, che si caua in diuerse cose da essa, li haureste (al mio giudicio) aggiũto tutto quell'ornamento, che potrebbe esser per auentura desiderato da qualche cupido, e curioso intelletto. Onde per spronarui a così bel corso, come geloso della vostra gloria, e per mostrarui, quanto io habbia gustato, & gusti questa solitaria, & ritirata uita (alla quale mi son ridotto, poiche è piaciuto alla mia sorte di farmi abbandonare la mia dolce Agricoltura, e'l comercio de gli huomini) mi son posto a scriuerui quello, ch'io ho considerato da i costumi di molti pastori, che sono per questi monti, & quello, c'ho sentito raccontare d'alcuno di loro, circa la giocondità di questa vita dell'vtilità, che si caua dalle loro mandre, e da questa professione. Voi poi da questo poco, che uene dirò (non volendoui essere tedioso con la troppa lungezza, nè potendo a sufficienza esprimere i ueri piaceri di questa sincera gente, i quali si possono vedere; & molto meno quelli, che sentono dentro di lor medesimi forse maggiori de gl'altri) farete giudicio, se questa professïon pastorale contiene quella felicità, che vi dico; e s'ella è degna, che voi ne faciate memoria nella vostra lodatissima opera. Et cominciando dalla dolcezza sua non vi pare giocondissima cosa il viuer lontano da tutti gli strepiti, e ramarichi di questo traualgiato, e misero mondo. non sentendo mai nè di giorno, nè di notte, nè di state, nè di verno, nè per alcun tempo, nè per alcun modo niente altro che quiete, consolatione, e riposo nell'animo, & nel corpo? Il che auiene benissimo al pastore, ilquale nel tempo della state subito che comincia ad apparir l'Alba nel'Oriente, vscendo della capannetta, & dal suo duro letto fuori, gode principalmente della soauissima aria matutina, dell'allegria del Cielo, e della vaga bellezza dell'Aurora. Et quiui passegiãdo, riuedendo, & attorniando il luogo, doue si son posate le sue pecorelle, si ralle gra nel rimirarle, conoscerle salue, et sicure da' pericoli delle passate tenebre. Le quali, come sono state munte da lui, ò da i figliuoli, o famigli, e rassettata poi à hora debita la pouera masseritia sull'asinello, prende la vsata arma nella feroce destra, & ridotta aguisa di saggio, & valoroso Capitano tutta la sua schiera in vn bel drapello, si auia passo passo con lei uerso qualche lieta campagna, ò ameno colle, doue egli si imagini di trouar buono, e sano cibo per lei: Et quiui fatto alto, lascia satolarsi delle fresche herbe queste mansuete bestiole, guardandole, circondandole, & compiacendosi di uederle tutte sane pascersi sapo-

 rita-

ritamente senza rumore, senza noia, & senza inuidia alcuna. Quindi poi le cõduce a qualche fresco rio, ò limpido fonte a bere & a trastullarsi: Et se il Sole è homai salito tant'alto, che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, & ameni arbori, le cui frondi mosse soauemente, a guisa di concento, dalla fresca aura a meridiana l'inuitano a por mano alla sua sampogna, con la quale (facendo a gara con esse) trattiene il suo gregge, & se medesimo con gli altri per buono spatio: Et inuaghito della sua istessa armonia parendoli numerosa, e sonora, sente dentro di se tanto piacere, che non ha inuidia ad alcun stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, & ordinate le fila dell'essercito suo, marchia uerso qualch'altro lato a pascerlo cõuenientemente fino alla sera, laqual sopraunenuta si muoue pian piano verso gli allogiamenti li quali presto si accommodano, facendo nel mezo della campagna lontano dalla gente co'suoi ingegni vn steccato per riteninmento, e sicurezzi de gli animali, per se, & per gli altri una casetta coperta di frondi, & di rami d'albori, dentro la quale, poste prima intorno i ripari le sentinelle de'suoi fidi e feroci cani, senza alcun pensiero s'adagia, e dorme un quieto, & riposato sonno. Nel verno poi non mancano à pastori altre dolcezze, & consolationi, percioche ritirati doue dalle neui, e da ghiacci sian sicuri i lor'animali, uiuono in santa pace, & in tranquillo otio, alieni da tutte le cure, & pensieri, che tãto trauagliano i miseri mortali, & quiui contenti della lor sorte dispensano parte del tempo con la lor cara famigliola, godendo appresso il fuoco dolcemente de i frutti delle loro mandre, dalle quali non mancano mai latte, formaggi, fioriti, ricotte, buttiri; alche si aggiungono castagne, noci, & altri rusticani cibi, tanto più grati delle delicate, & sontuose viuande de grandi, e de' Principi, quanto sono acquistati co i lor'honesti sudori & goduti senza alcun sospetto di veleno in buona pace allegramente. Et parte si riducono insieme fra loro amici pastori, oue si fanno il dì diuersi giuochi pastorali da tenerli essercitati, robusti e sani i corpi, e gli animi lieti; e la notte tall'hora al suon d'vna cetra, o di altro altro rusticano instrumento in compagnia di molte vaghe pastorelle, & esprimendo i lor rozzi amori, passano honestamente, e festosamente il tempo in suoni, balli, giochi, & altri piaceuoli trattenimenti. In tanto cresce la mãdra, si alleuano i noui parti, certa speranza, e felice trastullo al prudente & buon pastore. Il guadagno delquale (per venir a quest'altra parte) è poi si honesto, è si grande, che io lo stimo assai più delle suddette contentezze, e gioie. Primamente voi uedete che sì come l'Agricoltore viue, e caua utilità de' frutti della terra, così questi sostěta la sua vita, e guadagna de'parti, de' frutti, e de' suoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli e altro senza pẽsiero, ò stimolo d'auaritia e senza scropolo alcuno di cõsciẽza, lõtaui da i pericoli del mare, e di tãte ambitiose, & faticose arti, che tẽgono infrascati, & inuilupati i ceruelli de gl'infelici huomini del mondo. Et questo guadagno cõparte cõ tãta prudẽtia, che be-

sta

sta per li bisogni di lui, & de' suoi tutto l'anno senza dubbio, ò ansietà di hauere a cercare, ò mendicar cosa alcuna, e pur che non li manchi, non si cura di far ne alcun' auanzo. O guadagni buoni, & honesti de gli Agricoltori, e de' Pastori: le quai professioni sono tanto vnite, e congiunte insieme, e tãto reciproche di beniuolenza, e di amore, che l'vna per l'altra si mantiene, & si fa più bella in modo, che si possono chiamare compagne, e sorelle: percioche, sì come l'Agricoltura si mostra grata alla madre del perpetuo vito, ch'ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tempi & ogni luogo e gioua con la sua industria all'arte pastorale: così la pastorale tenendo sotto la sua custodia, e gouerno quelle cose, dalle quali dipende il vero nodrimento, & il proprio latte della terra, aiuta sommamente l'Agricoltura, & se riceue da questa vniuersal madre il viuer suo è tanto grata, che le rende cosa, onde la madre istessa si faccia piu grassa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto'l mondo. Si che queste due amoreuoli sorelle prodotte in vn tempo, & da vno istesso luogo, sono sempre intente all'ornamento, & al beneficio della madre. Et sì come l'Agricoltura ha cura del vitto, così questa l'ha del vestito, e di parte del vitto ancora, due cose tanto necessarie all'huomo, quanto ogn'vn sà, & vede: Ma questo non è però il vero guadagno, che voglio mostrarui de' pastori, percioche ven'è vn'altro di maggiore importanza, come voi stesso giudicarete. Et questo è, che ritrouandosi essi lontani (come ho detto) da tutti li strepiti, trauagli, ambitioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscarecia vita hanno diuersi occasioni, e commodità di conoscere Iddio, di amarlo di riuerirlo, & diguardasi sempre di offenderlo: & vdite come. Stà intento il pastore, mentre il gregge suo va pascendo per li verdi prati & quiui, ò appogiato al suo bastone, ò assiso in terra contempla, & considera gl'innumerabili benefici riceuuti da Dio, tra i quali il principal'è che fosse sin da principio ordinato dalla Maestà sua di far quel prato, ò quell'herbe, onde si nutrisce il suo armento: ouero vno de i suoi armenti altresi. Si vede attorno colli, sassi, arbori, fiumi, e fonti, & va lodando Iddio, che non fia nè colle, nè sasso, nè arbore, nè fiume, nè fonte. Considera ch'egli ama tanto le pecore sue, che le prouede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e di ogn'altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e de tuti i contrarij, e così viene in cognitione che Iddio molto più pietoso, e benigno pastore di tutti gli altri, tiene la istessa cura di lui del mondo, e di tutte le cose create: che senza la prouidenza sua nè esso, nè il grege, nè tutto ciò che nasce, non potrebbe, nè saprebbe mantenersi: Cose da farli conoscere l'onnipotenza, e bontà di Dio, et da fare ch'egli l'ami, riuerisca, e tema, com'ho detto: e quanto egli può. Giunge la notte, va tra se pensando, che a guardar il suo armento da' lupi, e d'altre fiere, li conuien fare steccati, ripari, metter braui cani alla guardia di esso, & ch'egli stia desto e vigilante in ascoltare, e prouedere à tutti i pericoli, e con questo stesso pẽsiero conosce, che per simil modo bisogna ch'egli si fortifichi, e munisca da gli

ingaňni, e dall'insidie del perpetuo auuersario, & che ponga fortissime guardie, & esso istessio stia pronto a guardare, e prouedere, che non siano da costui sforzati i sensi a dar'assalto alla rocca, oue la ragion stà rinchiusa. In somma per lo mezo di questa dolcissima professione egli viue in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfetione della qual vita è ben stata consciuta, & essercitata continuamente per tutti i secoli da diuerse persone, e da tutti quei, c'hanno volontà di sbrigarsi da i lacci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io vi stia a racontar comprolissità i Patriarchi, i Profetti, e i tanti santi huomini, che la elessero in quei primi tempi per norma della vera felicità mondana, laqual'è tanto cercata da tutti nelle grandezze, e pur non si troua se non in questi bassi, e ritirati essercitij. Ma per conchiudere, & farui toccar con mano l'eccellēza di questa vita, non vedete voi, che tutti i gouernatori della più degna, e piu nobil parte di noi si chiamano pastori. Non sapete, che son nominati pastori i Sacerdoti, i Vescoui, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa. Ma di piu non si chiamò Iddio stesso, Pastore? Ego sum Pastor bonus, & cognosco oues meas. Non volse egli nascere in vn Presepio tra Pastori: & a Pastori significare principalmente la gloria sua, quando fu fatta la gratia di vdire dall'Angiolo quella lieta e felice nuoua della Natiuità del nostro Saluatore? Chi si sdegnerà adunqne, ò che piu tosto non douerà desiderar di esser pastore? poi che pastori son tutti i piu stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti i contenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascer tra Pastori, & volle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, vita sicura. O vita vtile, vita santa, vita felice. Dio mi dia gratia, che mi conserui ancora io tra questi Pastori, mentre la vita mi durerà, & morendo mi riduca ne'beati perpetui pascoli del vero, & sommo Pastore. Ma doue m'ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamento, che contro l'intento dell'animo mio vi ho detto molto piu che non haueua pensato, & promessoui? benche non vi ho detto la millesima parte di quello che io comprendo tuttodì dalle maniere di questi boscarecci huomini, & ch'io odo da lor medesimi della lor felicità: nè tan poco quel, ch'io prouo e sento in me stesso di contentezza in questa quieta, e ritirata vita; il che è tanto, che non posso a pena imaginarlomi, non che esprimerlo interamente. Voi perdonatemi della troppa lunghezza, laqual è causata dal gran desiderio, che ho di persuaderui, che vogliate nella vostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorendoui ristamparla) di questa dolce, e salutifera vita pastorale, sì perche la materia è tanto conforme, che non pare, che si possi trattar dell'vna senza l'altra perfettamente; onde vi accrescerà maggior honore: & sì ancora, perche inalzando questa con le ali del vostro ingegno (il che non posso fare) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra diuinamente, facciate conoscere al mondo, tutte l'altre vie da ritrouare la vera felicità quà in terra

esser

esser vane senza l'essercitio, & l'uso di queste due care amate, e dolci sorelle. State sano, e tenetemi nel numero di quei, che osseruano le vostre virtù: Da questi nostri Monti non men che quei dell'Arcadia felici, il 1 d'Ag. 1565.

Lettera de gli Anesi, scritta al Mag. M. Agostino Gallo.

PIV volte ricordandomi della mala satisfattione c'hauete di me, perche, ò per troppo delicatezza, ò per fuggir la fatica, io non habbia letto il vostro bel Libro, vi dico che per queste cagioni non sono restato, ma si bene per l'occupationi che di continuo sono in me, & molto più per non poterui ricordare cosa di qualche consideratione. La onde il grand'amore che vi porto, ha finalmente fatto che in questi giorni l'ho discorso con tanta diligentia; & con tanto mio piacere, che'l Sig. Iddio m'hà aperto gli occhi, & fattomi veder tal cosa, che ricordandouela (se non m'inganno) gionarà à i Lettori, sopra ogn'altra cosa, che sia stata ricordata da voi, anzi che tutte l'altre, senza questa, non possono alcuni buon frutto produrre. La vostr a intentione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di molti anni di giouare à tutti, & particolarmente à i nostri Bresciani, giouare dico prima all'animo. Percioche questo nobilissimo essercitio dell'Agricoltura, li farà abbracciare le virtù, e lasciarà i vitij cagionati dall'ocio: Giouare al corpo nel conseruarlo con l'assiduo essercitio, e nel somministrarli i conuenienti cibi per lo bisogno suo; Giouare alla robba nell'accrescerla, raccogliendo maggior quantità di frutti, e quelli conseruar con buona diligentia, e quiete, o vn tanto dasiderio. Il quale merita da quanti sono buoni esser aiutato, come anco deue esser la principale intentione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si può perfettamente giouare ad alcuno, se prima del suo stato, & di quanto bisogna non si ha buona cognitione, poiche non tutti i remedij giouano a tutti vgualmente, anzi che quello ad vno giona, assai volte ad vn'altro noce, come si vede, che la medicina in vno soggetto ad vno cagiona la sanità & all'altro cagiona la morte, è necessario adunque, chi vuole giouare all'amalato, conoscer la cagione della infirmità, perche in questo consiste la eccellentia del Medico, altramente volendoui giouare li daria notabil danno e forse la morte. Quello che piu d'ogni altra cosa contamina l'animo, distrnge il corpo, e consuma la robba a i gentil'huomini Bresciani, e la ventosità, l'esser troppo gonfii, vani, leggieri, ambitiosi, & in conclusione pieni di vento. Et questa ventosità è quella che cagiona così grande leggierezza mescolata con la pazzia del contendere, & dell'amazzarsi per l'andar di sopra, e di sotto per la strada, della qual cosa, tutti i sottieri, & giudiciosi huomini se ne ridono, e l'allegono per vna solennissima vanità, & estrema pazzia. Percioche, oltra che si scaccia dell'anima ogni virtù, e bella creanza, carica ancor'il corpo di ferro, col farlo andare sempre armato, e patire assai altri incommodi, consumando ogni grossa facoltà el nutrire tanti animali, che gli compagnano. Spendendo poi nelle liti, nelle prigioni,

& in altri molti danni cagionati dall'esser troppo gonfii, & troppo pieni di uentosità. Fra la molta copia di frutti, che per infinita bontà di Dio produce la terra a beneficio de gli huomini, per scacciar la ventosità sopra tutti ui sono gli anesi per essere perfettissimi a tale infirmità, senza che per ogni altro rispetto sono molto buoni, et molto diletteuoli. Vorrei adunque che nel principio del uostro Libro haueste trattato di questo frutto così gentile, & così necessario alla salute de' nostri Cittadini, insegnadoli a raccoglierne gran qnantità, & persuadendoli ad vsarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendoli ben conoscere il lor bisogno, & in che male stato si trouano, se gli anesi non gli aiutano. Et ueramente questo era suggetto per vna giornata intiera, poiche non poteuate ricordar cosa nè piu vtile, nè più necessaria, dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mio) non solamente non giouaranno, ma molti di quelli, il più delle uolte noceranno. Et accio che non restiate suspeso, che questo non sia vero; voglio discender' al particolare, e farui conoscere, che tutto è verissimo.

Nel vostro libro, voi siete affaticato nel persuadere a i gentil'huomini Bresciani, che lascino la Città, & vadino ad habitar la villa; se voi intendete, che vi vadino così gonfii, & pieni di vento come hora si trouano, non li potete dar peggior ricordo & per lor medesmi, & per li contadini, che vi habitano. Percioche doue nella Città per riuerentia di lor parenti, e di suoi maggiori: & per la tema de i Magistrati, ò per non trouare qualche altro più matto, & più potente di essi, loro sono meno insolenti: in villa doue cessano simili rispetti, saranno insolentissimi. Onde a dirui in poche parole, non sarebbe altro che farli di poco modesti Cittadini, diuentare dissolutissimi. Non vedete voi che nel Territorio, ò quasi in ogni villa, vi è il suo Tiranetto, & che in quelle doue ne sono dui, subito vengono alle arme tra loro. Et pero si vede, che senza anesi si sta male alla Città, ma peggio alla villa. Voi hauete fatto vna bella fattica, & detto molte cose nuoue intorno al far nascer maggior quantità di frumento del solito. dato il modo del conseruarli in herba, & che non siano danneggiati da i barbelli, & dalle tarme ne i granari, & anco che le viti non siano rodute dalle fansogne. Ma che gioua all'huomo vano, & gonfio l'hauere tanti rimedij contra quelli piccioli animaletti, e non hauer poi alcun rimedio contra questi animalacci, che tuttodi egli tien'appresso di se? I quali sempre li mangiano, e li consumano in pochi dì, non solamente tutto il frumento, & l'altre entrate raccolte: ma distruggono ancora tutte quelle che sono in herba, e che si seminaranno per quattro anni. Che vi sia poi gran copia di questi braui, che diuorano l'entrate, e li stabili a lor patroni, che si gloriano tanto di questi mangiaferri, tutta la Città vede di dì in dì. E però bisogna proueder a queste grosse tarme, è zaccaruole, & a questi sì gran galauroni, e barbelloni, ma ancor si glorian senza modo, quando si veggono in gamba due baghe di tanto grossezza, che a pena possono andare ò star' a cauallo: facendo il brauo a costo del patrone, ilquale, hauendo vsato ogn'industria per conseruar 25. sacchi di frumen-

to, li spēde poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la ventosità; ma stando quella nō si può esser cosa nè buona, nè bella. Io nō posso tacere vna parola, che vi farà marauigliare, & è certissima: Che a i vani, & à gli ambitiosi, non si potēdo sanar da questa pestifera infirmità, sarebbe lor' utile il non hauere quantità di robba, nè prosperità di corpo; poi che la pouerta, e l'infermità molte volte fanno l'istesso effetto de gli anesi, disgonfiando i troppo gonfiati. Non vorrei già che voi dubitaste di non hauer buona ispeditione alla molta quantità de gli anesi stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno, e per questo che andaste freddi à sì bell'impresa: Siate pur sicuro che la verità vi farà veder' incontrario, poi che quasi ogn' vno patisce di questa infirmità: onde per magior chiarezza, voglio dirui in che modo intēdo questa materia. Io considero che vi sono tre sorti di ventosità, lequali per distinguerle, chiamiamo vna grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La ventosità grossa è facil da conoscere; perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel vestir sontuoso, nel mangiar delitioso, nel pascer caualli, cani, buomini braui, e nell'edificar senza disegno, essendo poi negligenti nell'acquistare e nel conseruare, ma solliciti nel dissipare: pensando poco all'entrar ne i debiti, e manco all'vscir di quelli; non estinguendone mai vn solo, se prima non ne hanno fatto vn'altro magiore: cōprando sempre caro, e vedendo buon mercato, credendo che 'l honor sia vergona, e questa sia honore, procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo esser sempre de' primi, e meritare esser de gli vltimi. Et in conclusione tutta la lor vita non è altro che insolentia, vanità, pazzia, e leggierezza, nè altro fine possono hauer se non vergogna, confusione, e pentimento. La ventosità mediocre, non è tanto grossa quanto è la precedente, e non è così sottile, come si troua la susseguente. Questa è cōpagnata col viuer politico, ciuile, e con la prudenza humana, sotto dellaquale si copre sempre, e si difende. Et è in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, acciòche habbian le prime dignità, e i primi offici. Si humiliano per esser' esaltati, & si dimostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presentia colui, che poi biasimano in absenza. Vsano buone parole a tutti, ma fanno buoni fatti à pochi. Et questi credono poter seruire a Dio, & al mondo in vn tempo istesso; non considerando che la sua infinita Sapienza ha deto. Ch'egli è impossibile seruir' a tutti, e che amandone vno; bisogna hauer in odio l'altro. Si come con la verità, e con gli effeti non si può seruire, & amar tutti dui, poi che con vno simula, e con l'altro vien amato da douero. Colui che in apparenza serue al Mondo, acommodandosi così nel vestire, quanto in altre sue attioni (che però non sian di peccato) al viuer' vniuersale, per poter meglio seruire al Sig. da douero, merita ogni laude, & ogni honore: e di questi se nè parlerà nella terza specie. Hora diciamo di coloro che fanno il contrario, iquali seruono a Dio in apparēza, e cōgli effetti seruono al Mondo: Come noi vediamo che non seruono a Dio, ma essi si seruono di lui, e della religione per hauerne vtilità, e riputatione. Costoro mostrano la religione

ligiene, e la santità con la lingua, & con le mani eccetto quando sono spinti dall'ambitione, laquale leua la virtù insieme con le buone opere. A questi venendo al vostro fondego de gli anesi, vi prego che glie ne date abondantemente, acciochè l'ambitione insieme con la ventosità, & il tanto desiderio di esser estimati, e honorati: per l'auentre si seruono del Mondo per seruir a Dio. La terza specie della ventosità è sottile, laquale è difficile da conoscere, ma assai piu difficile da sanare: perciochè per sua diffesa ha sempre lo scudo della santità, e della vita spirituale. Questa è in vna parte di coloro che con la lingua, col vestire, & con le atre attioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e le commodità con tutti i piaceri. Et questi huomini sono di due sorti. La prima, sono gl'Ippocriti, simulatori, ribaldissimi, e sceleratissimi. I quali sono in apparentia santi, e in essistentia diauoli. A costoro dubito che gli anesi giouarebbono poco, per esser la loro ventosità accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno vi essorto a dargliene, ma assai, percioche, lentata l'ambitione, si potriano riconoscere del lor'errore. La seconda sorte di quegli huomini che con lealtà, & sincerità di cuore, hann'abandonato il mondo, & ogni loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi poneremo coloro, che interiormente hann'abbandonato veramente il Mondo; benche esteriormente paiono del Mondo; perche il Signore non riguarda a i panni, nè alle altre cose esteriori, ma al cuore solamente; i quali meritano d'esser'amati, imitati, & hauuti in quella piu riuerentia che si possano hauere. Ma non bisogna però che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro quella sottillissima ventosità, che tiene il nemico apparecchiata di continuo per farli gonfiare, e persuaderli che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa ventosità (come ho detto) è difficile da conoscere, e difficilissima da curare; perche com'è entrata in loro, a sanarli bisognerà darli maggior quantità di anesi, e sempre de' piu perfetti. Et però è di necessità che si conseruino del tutto da questa peste, e dapoi che hanno fatto, quanto per loro possono fare a honore, & gloria del Signore, conoscano col cuore, & confessino con la bocca che sono inutil seruitori; che da se medesimi, non meritano alcun bene. Et questi soli non hauran bisogno di nostri anesi per scacciare la ventosità, ma si ben per conseruarsi, e de i piu fini, poiche il crudelissimo nemico, non cessa mai di battagliarli. Et oltra che giouarà il pigliarne spesse volte per conseruarsi, saranno anco perfetto instrumento per faruene espidire buona quantità, hauendo virtù per sanare gli amalati di questa infirmità. Si che non dubitate di non ritrouarui buono spacio; anzi che non potrete raccoglierne tanti che bastino; poi che ogni età, ogni sesso, ogni stato: & ogni conditione de' mortali, hanno bisogno di questa medicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che à pena sono nati, come de' belli vestimenti, essendo laudati & presenti a gli altri, quanto se ne allegrono, & ne vanno gonfii, & del contrario, quanto se ne tristano, & piangono, & tuto questo nasce dall'esser piu, e meno estimati; il che non procede d'altro che dalla vētosità.

La adolescentia, & la età uirile, è sempre gonfia nelle feste, nelle pompe, ne i bagordi, ne i desideri de gli honori; & nelle pratiche, e congiure per hauerli. Et quel ch'è peggio, le ingiurie, le nemicitie, le persecutioni, le ferite, & le morti procedono dalla pestifera ventosità.

Vi resta la Vecchiezza, della quale il tanto ragionare, e lodare in tempo passato, e biasimare in presente, non procede d'altro che dalle ventosità, anzi che quella maledicentia, cagionata da questa maladetta radice, parendo che per l'abbassare, & biasimare altri (& specialmente dell loro qualità & professione) essi s'inalzino, e debbiano esser lodati. Et se tanto più la ventosità ne gli huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne. poiche in loro è veramente la sua perfetta habitatione: Laquale, benche stia uolentiera ne gli alti palazzi o stanze regali, non si sdegna però d'entrare nelle case di paglia; & nelle più vili haditationi, onde a tutti loro fa passare i termini dell'honesto procedere. Ne i principi cagiona le guerre, le oppressioni de' sudditi, le distruttioni de paesi, e ne gli altri il desiderio di soprastare a i suoi eguali, vsurpando quello de' vicini, e deprimendo altri, per essaltare se medesimi. Ma sappiate che da questo desiderio dello stare sopra gli altri, poiche ne vanno essenti, dicon' anco i uostri Agricoltori, i quali s'impegnanò per molti anni, per hauer più belli animali che siano nella villa. Voglio finirla, perche vedo che la cosa va troppo in lungo. La ventosità si caccia in ogni luogo, sotto alle berette, alle mitrie, a i capelli, a i capucci, e finalmente non lascia luogo alcuno, doue non faccia proua per entrarui, accompagnandosi con ogni sorte d'attioni: hora allascoperta, & hora mascarata, muta habito, e muta nome. Va di nascosto, che tal'hora è quasi inuisibile, e tal'hora anco si fa inuisibile. Alle operationi cattiue, e reprobate s'accompagna alla scoperta, e senza mascara essendo da tutti conosciuta. Alle operationi, lodate da Dio, & biasimate dal Mondo s'accompagna in diuerse sorti di habiti, ma non sono però tali, che se l'huomo sta auuertito nel guardarlo con l'occhio sincero, non la conosca, e non se ne liberi. I quali habiti, e mascare sono mille, e molto diuerse, come ne dirò alcuni. Alle attioni del cercare e procurare le degnità & i magistrati questa ventosità s'accompagna con l'habito dello amore della Patria, o con l'habito del timore che essi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e delle contentioni, s'accompagna con l'habito della giustitia d'osseruare il grado loro di temere, che non inuitono altri a farli peggio, & non uoler nodrire l'insoltia. Poi alla operation del perdonar del far vendetta ella s'accompagna con l'habito dell'honore della scontentezza de' parenti, e de gli amici: dicendo che cosi fanno gli altri che sono prudenti e che tutti non possino esser Chietini, nè Capuccini, & questi essempi vi bastino; poiche sarebbe troppo lungo il commemorare con quanti habiti, e maschere questa mala bestia della Ventosità s'accompagna con le operationi di tutti quelli che si credono essere sapienti e di viuer ben al mondo. Io ho chiamata questa

sta ventosità mediocre, perciochе non è tanto grossa, che facilmente sia dà tutti conosciuta: anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auertirli) restano sempre ingannati da lei. Nè anco è tanto sottile, che volendo l'huomo aprire gli occhi, & stare attento non la veda, e conosca molto bene: perche alle operationi, che sono per natura buone, e sante, ella s'accompagna con la veste della santità, di vna vita essemplare, e d'vn riformatore di costumi, acciochе sia ammirata, & lodata da tutti. Questa vẽtosità è tanto sottile, e tanto difficile da conoscere, che non solo alle volte inganna i buoni, ma anco gli istessi che la fuggono. Oltra ch'è tanto ordita, & sfacciata che non lascia alcuna buona opera, che non faccia proua d'accõpagnarsi seco, e continuarla con lasciar' il Mondo, col prezzar gli honori, col far limosine, col digiunare, con'orare, con la castità & verginità, con la vita religiosa, et seuera, con la patienza, e perseueranza nel bene, e finalmente non lascia pure vna sola virtù ch'ella non se le voglia mescolare, dico che con l'humiltà ch'è tanto sua capital nemica.

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'vna è, che quella istessa opera santa di voler' eßere libero da ogni ambitione. & la diligentia grande di scacciare ogni sorte di ventosità, non è sicura dall'istessa ambitione, nè dalla medesima ventosità. Et l'altra è che queste due maledette pesti offendono i mortali, non solamente nel tempo della vita, ma ancora nell'atto della morte, facendo venir l'huomo in tãta pazzia, che per morir costantemente (essendo riputato di gran cuore) muor meno che Christianamente, e resta eternamente dannato.

Io mi son disteso piu di quel, ch'era il mio uolere, per farue in parte conoscere quanto il Mondo & particolarmente la nostra Città, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et però abbracciate allegramente questa cosi necessaria impresa poi che sarà ornamento grande al vostro libro, e d'infinita utilità alli uostri compatrioti, & anco a uoi di molta satisfattione.

Ho lasciato nell'ultimo quello che piu importa, cioè a che modo si debbono fare questi Anesi. Se io ho bene osseruato il uostro procedere. voi hauete fatto l'ufficio di buon' Agricoltore, e di eccellente Medico, mostrando la uia di raccogliere gran copia di frutti, & il modo di usarli e per cibo, e per medicina. Il mio ricordo non debbe punto deuiare da questo bell'ordine, e tanto più, perche non essendo gli anesi ben preparati, non produranno quei buoni effetti, che si desidera, & la tanta fatica resterà senz' alcun frutto. Bisogna adunque prepararsi a questo modo. Che primamente stiano in infusione quanto più si può nella perfetta cognitione di Dio, & di se medesimo. Perciochе, quanto piu uisitaranno, tanto piu facilmente scacciaranno ogni sorte di uentosità. Se questo mio ricordo ui piace, ne resto contentissimo, & se anco nò, accettate almeno il mio buon'animo, conoscete, che io non ho perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Gennaro. 1568.

Il uostro Caualier

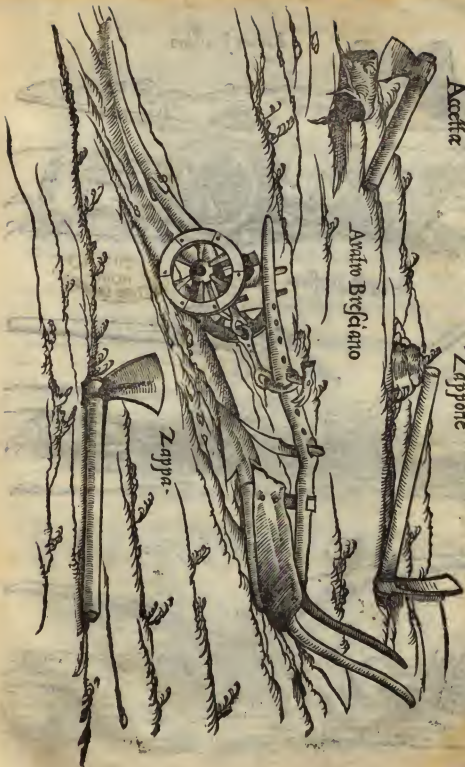
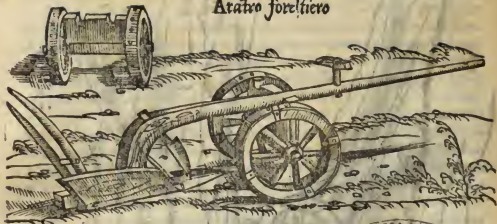
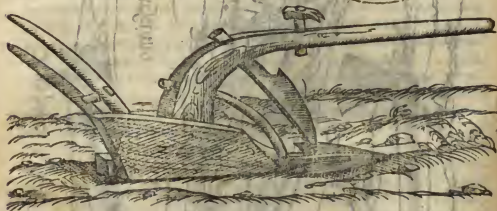
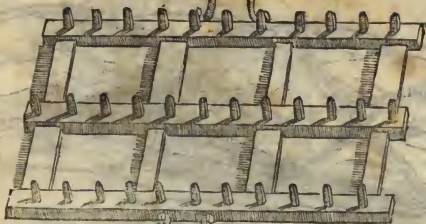
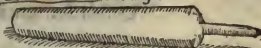
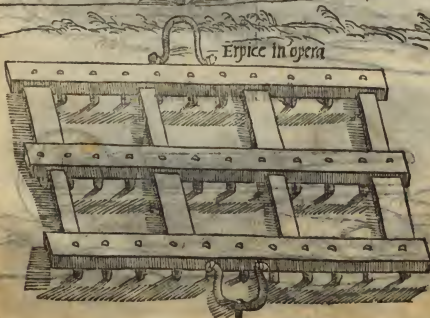
Fra tutte l'altre gratiè singolari, che più volte mi siano venuto nell'esser mi io trouato con l'Eccel. S. Marchese nostro di Soragna, stimo che questa vltimamente mi occorresse singolarissima, & giocondissima quando (essendo io con sua eccellenza venuto à Virola dall'Illustris. S. Ranuccio di Gambara suo nuouo cognato) hebbi occasione di goderui quiui alcuni dì, che vi ci trouaste presente. Nelqual tempo tanto maggior si fece la contentezza mia, quanto vedendo eßer voi accarezzato & honorato per amor della vostra molta virtù da S. Eccellenza e da quelli Illustriss. Signori, compresi doppiamente i valori, e l'humanità vostra, poiche vi voltaste ad abbracciarmi, & à farmi partecipe de' vostri cortesi affetti, & de i vostri facondi ragionamenti: iquali accompagnati dalla bontà della uostra natura, mi vi fecero prigione, & uaghissimo di starui ogn'hora appresso. Perciochè se solamente l'eloquentia dell'huomo dotto, & facondo è vna catena, che stringe gl'animi de gli ascoltanti, che dourà poi esser quello dell'huomo dotto, & eloquente che secondo la diffinitione dell'Oratore, sia anco pieno di bontà, & habbia i costumi nobilissimi, e facilissimi? Per la qual cosa venuto à Soragna, come ch'io haueßi più e più volte prima letto il vostro bellissimo libro, tornai nondimeno a pigliarlo, & hauendo innanzi a gli occhi l'aspetto vostro uenerabile, & la bontà propria di gentil'huomo Catholico, mi missi a rileggerlo auidamente, e con infinito diletto, poiche con più affettione si leggono l'opere di colui, che di presentia, & d'amore è conosciuto, che di chi per sola fama habbiamo notitia, & in questa lettione, uenni a considerare, che se Socrate, Platone, & Aristotele, per hauerci mostrato le virtù morali, meritarono statue, & d'esser chiamati Semidei, molto maggiormente siete degno uoi di simili honori, per hauer scritto con tanta facilità di stile, il uero modo di coltiuare i campi e mostrato al mondo con la contemplatione del vostro mirabile intelletto, quanto l'aere, & la natura, uera ministra della diuina Prouidentia, possano operare; perciochè uoi insegnando co'l mezo delle lodatissime uostre uigilie al mondo l'essercitio della santa Agricoltura, così celebrata da tanti huomini illustri, non pure apportate il ben uiuer al genere humano, ma anco la salute a' corpi, e l'eleuatione all'intelletto per contemplar le cose prodotte da sua diuina Maestà, con sì misterioso, & infallibile ordine, onde nasce la consideratione dell'incomprensibil sapientia, & onnipotenza del gran Padre eterno, & conseguentemente la veneratione, l'osseruãza, il timore, e l'amor d'esso, l'astrattion dalle opere nõ buone, e gli effetti delle buone, co'l mezo delle quali hauendo la Santa fede per guida, e scorta, si camina, e si peruiene à quell'vltima beatitudine, e riposo, che solo deue esser dall'huomo bramato, & ricercato. A questo modo, Sig. Gallo s'acquistano le corone, che soleano anticamẽte esser date, ò a' trionfanti, ò a' liberatori delle città, e de i cittadi, o ad altri simili, perciochè co'l vero modo di coltiuar la terra, che da uoi è insegnato uoi liberate le intere prouincie, non che le Città, dalla pouertà, è dalla fama, & a infiniti che marciuano nell'ocio, rotti gl'eserciti de' cattiui pẽsieri, con questo sant'essercitio insegnate a trionfar cõtra'l mõdo, e con-

contra la carne. In che tanto maggior riesce la gloria vostra, quanto voi siete stato il primo (di questa età) che nella nostra lingua habbia hauuto ardimento di tentar così difficile, & animosa impresa, e della quale così felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verità felici possono chiamarsi gli huomini di questi campi, c'hanno hauuto gratia dall'altissimo Dio di uedere, e di godere vn gentil'huomo tanto frutuoso, & vtile al mondo: e felicissimo veramente mi tengo io c'ho hauuto dono di ragionare, e di contrahere stretta amicitia con così virtuoso, & honorato soggetto. Ma all'hora mi terrò, quando dalla vostra bontà sarò adoperat' in qualche suo seruitio, nel qual son certo che niun farà piu vfficioso di me, secondo che niun è piu pronto in amarui, nè per esser piu diligente in seruirui.

S'io mi conoscessi in qualche parte degno, vi pregherei che mi facesse gratia di basciar le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spiriti dell'Academia Occolta, continua produttrice di frutti, che totalmente riescono contrari al nome loro: e che facesse, lor fede, ch'io a tutti, e a ciascuno on seruitore affettionato; ma perche me ne conosc' indegno, però restandomi co'l desiderio di seruirui, e d'esser da voi amato, non v'affaticherò piu, et vi pregherò lũga vita, e felicità d'ogn'uostro disegno. Di Soragna a gli 8. di Giugno 1568. Romanino Cornacchia.

AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA.

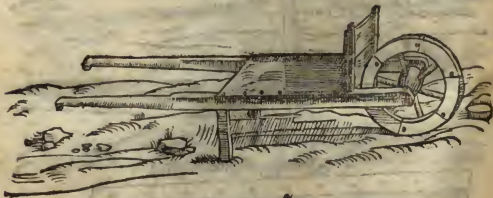
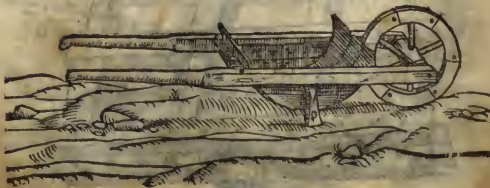
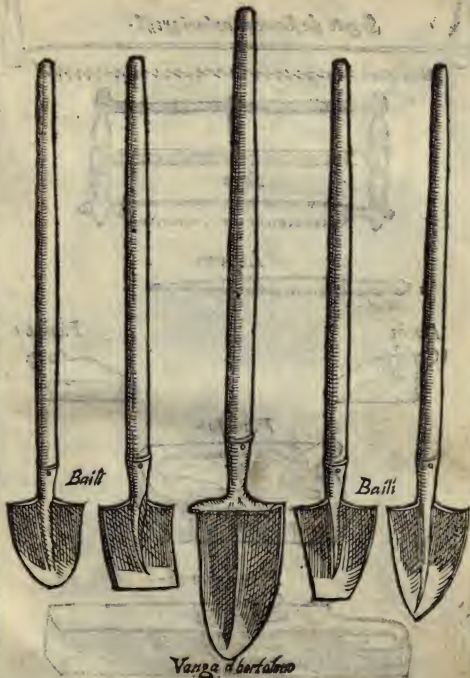
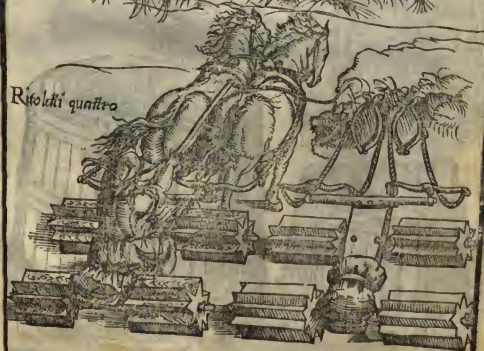
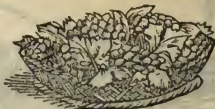
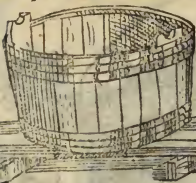
QVANTVNQVE nei molti ragionamenti nostri di Virola, io conoscessi in parte il ualore, e la gentilissima creãza uostra, non però conobbi così bene l'altezza del vostro bell'intelleto, come hora m'ha fatta veder la vostra amoreuole, e dotta lettera de gli otto di questo, nella qual voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben contento che mi amiate per quanto vale la vostra innata bontà, ma non già perche in me siano quelle virtù, che per souerchio amore vi date a credere. Et se pur vi pare che io sia dotato di alcuna cosa per la qual possa giouar al Mondo, date tutta la gloria al Signor Iddio, il quale si è degnato farmi registrator delle virtù del ben coltiuar la terra, ch'io ho conosciute nella Patria, e ne gli altri paesi doue sono stato a posta, per impararle, e per meterle in pratica come ho fatto. Et però non aspettate da me risposta simile alla facondia vostra: ma breue, e secondo il mio basso stile. Vi prometto bene, che sempre restarò obligatissimo alla vostra nobilissima natura, e che hauerò continua memoria del vostro honorato nome, & il medesimo prometto di far verso del nostro dolcissimo, e giocondissimo fratello, M. Coradino Aleotti vostro compatrioto: Ilquale fu il condimento delle allegrezze che hebbe l'Illustrissimo S. Ranuccio e tutti gl'altri Illustriss. Signori, che vi si trouano a quel tempo. Fin'hora non ho salutato per nome i vostri signor Academici, eccetto che M. Thomaso Porcacchi, il qual ha lodato grandemente la vostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all'obligo che son tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la mano in nome mio all'Eccelentiss. Sig. Marchese vostro Sig. e honoratiss. patrone, che il Sig. Iddio feliciti sua Eccellent. nelle sue Illust. nozze, e in ogni altra attione, el medesimo desidero che sia di voi. Di Brescia alli 13. di Giug. 1568 Agostino Gallo.

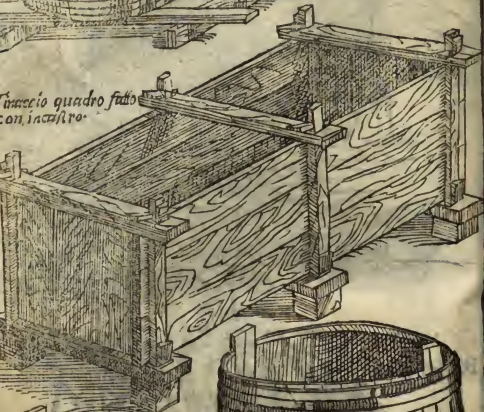
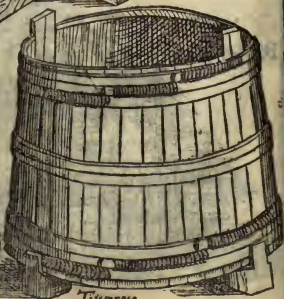
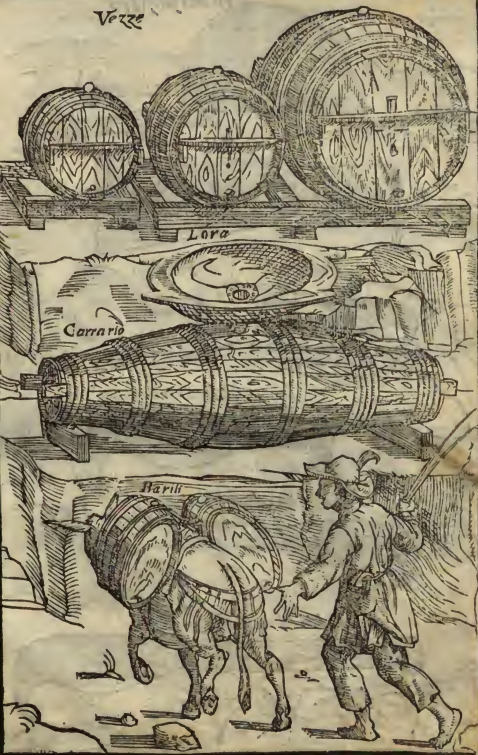
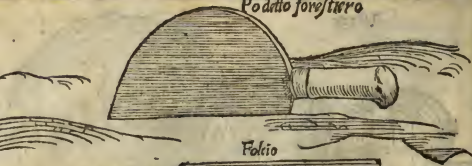
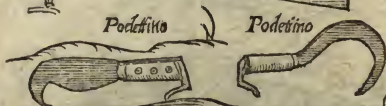
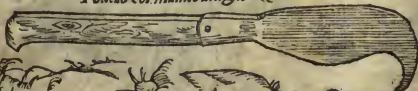
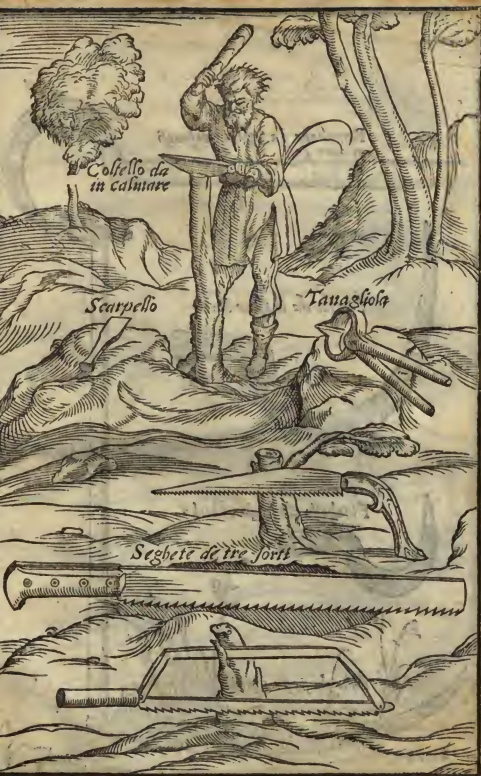
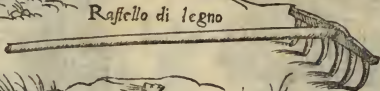
Accetta
Zappone
Aratro Bresciano
Zappa.

Aratro foreſtiero
Pertegato foreſtiero
Rouerſore foreſtiero

Erpice riuolto con i denti di supra

Dente di ferro.

Erpice in opera

Traina per condur il terreno mosso, coi Buoi

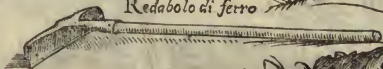
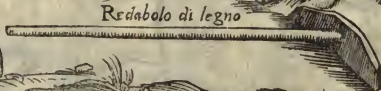
Carriola Bressana da mano

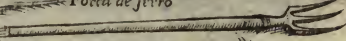
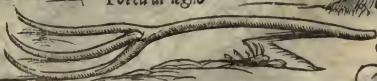
Carriola da mano forestiera

Baili
Baili
Vanga d'hortolano

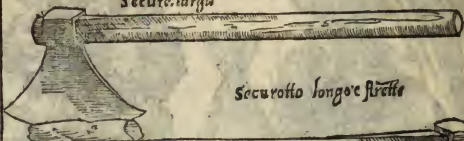
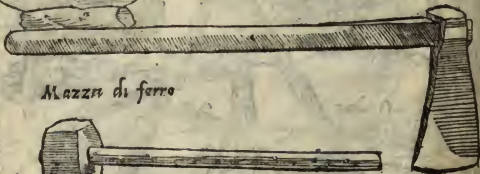
Rifolo grande
Rifoletti quattro

Tinaccio quadro fatto
con incastro.
Tina.
Tinaccio.

Vezze
Lora
Carrario
Barili

Podatto forestiero
Folcio
Podettino
Podetino
Podetto cō rampina
Podettino col manico di legno
Podetto col manico di legno

Coltello da
in calmare
Scarpello
Tanagliola
Seghete de tre sorti

Rastello di legno

Redabolo di ferro

Redabolo di legno

Rastello di ferro

Forca de ferro

Forca di legno

Pala di legno

Crivello rouerso

Istrumenti di shieppar gli arbori
Secure larga
Securotto longo e stretto
Mazza di ferro
Mazza di legno
Cuneo di legno
Cunei di ferro

Vasi diuersi d'aprire per le Api.